

Papers de vi

Núm. 47 · Estiu 2017

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

La Mostra Gastronòmica de Cabrils celebra la 30a edició

Entrevista amb Artur Masiques,
president de l'Associació
d'Hostalers de Cabrils

Els restaurants de Cabrils
conviden periodistes a
treballar a les seves cuines

Juliols de la UB: La Catalunya
vitivinícola d'avui

Entrevista amb Els Amics de
les Arts, que presenten el seu vi

Tast d'escumosos
elaborats amb pansa blanca



Ruta del vi DO Alella

Barcelona's vineyard



Enoturisme
DO Alella

www.enoturismedoalella.cat

#rutavidoalella

#barcelonasvineyard

 [enoturismedoalella](https://www.facebook.com/enoturismedoalella)

 [turismeDOAlella](https://twitter.com/turismeDOAlella)

 [enoturismedoalella](https://www.instagram.com/enoturismedoalella)

RAVENTÓS D'ALELLA PANSA BLANCA

Raïm
de km. 0



RAVENTÓS & ALELLA

enoturisme
SENSACIONES
bouquet

*Ens agrada compartir la nostra experiència en el món del vi així com el nostre entorn privilegiat.
Vine i gaudeix de les nostres activitats enoturístiques.*

Viu la tradició, experimenta la innovació





La Mostra de Cabrils arriba aquest any a la seva trentena edició. Per celebrar-ho, l'organització ha serigrafiat les copes d'enguany amb un nou logotip en colors.
Foto: Òscar Pallarès

05 GLOPS

10 ENTREVISTA

Artur Masiques, president de l'Associació d'Hostalers de Cabrils i responsable de l'Hostal de la Plaça

12 ACTUALITAT

La Mostra de Cabrils celebra trenta anys d'història

14 ACTUALITAT

De les patates amb bermudes a les croquetes amb pareo

17 ACTUALITAT

Juliols de la UB: La Catalunya vitivinícola d'avui

18 ENTREVISTA

Els Amics de les Arts presenten el vi La Taula Petita, elaborat amb Alta Alella

20 VINFOGRAFIA

Quim Batlle. Foranell Garnatxa Blanca

24 EL TAST

Tast d'escumosos elaborats amb pansa blanca

30 ORÍGENS

El xampany d'Antoni Bruy i Planas

34 PERSONATGE DO ALELLA

Ubaldo Puche, de la Companyia d'Alella

37 OPINIÓ

Quin paper per a Cabrils a la DO Alella?

Edita
**ASSOCIACIÓ CULTURAL
REVISTA ALELLA**

Carrer Eduard Serra i Güell, 2
08328 Alella

redaccio@papersdevi.cat
www.papersdevi.cat
www.facebook.com/papersdevi
Fax 93 540 07 28

Papers de vi és un projecte de l'Associació Cultural Revista Alella ideat per **Montse Serra**

Director: **Ramon Ruiz**
Redactor en cap i fotografia: **Òscar Pallarès**
Disseny gràfic i maquetació: **Josep Puig**
Correcció: **Martí Crespo**
Producció: **RRB**
Impressió: **Comgrafic**

Han col·laborat en aquest núm: **Victòria Álvarez, Quim Colomer, Sílvia Culell, Betty Doñate, Xavi Estrany, Isaac Fernández, Aleix Garcia, Sigrid Guillem, Maria Itarte, Pau López, Elisabet Solsona, Ruth Troyano i Eva Vicens**

Publicitat: **Òscar Pallarès** (654 40 40 43)
oscar@papersdevi.cat

2 euros

Dipòsit legal: B-47946-2009

Amb el suport de:

 Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

 AJUNTAMENT D'ALELLA

 RAVENTÓS D'ALELLA

 Consorci de Promoció
Enoturística del Territori
DO Alella

 ALTA ALELLA
MARGIN

● ● GLOPS

Els cellers, pendents del cel

Arribats al final del mes de juliol, els cellers estan més pendents que mai del cel. Després d'una primera meitat de l'any força seca i d'una primera quinzena de juny estranyament càlida, els responsables dels cellers estan pendents d'una pluja que aniria molt bé als ceps de la DO Alella. Si bé les glaçades i pedregades han fet mal els darrers mesos a les vinyes de molts territoris de Catalunya i l'estat, la DO Alella no s'ha vist afectada, però sí que l'absència de pluja manté inquiets els cellerers. Xavier Garcia, d'Alella Vinícola, comentava a *Papers de vi*: "Les vinyes del cantó mar de la serralada aguanten millor la sequera, perquè la temperatura és una mica més baixa que a l'interior i hi tenim més humitat. Ara mateix, respecte a la quantitat de producció, l'anyada podria ser semblant a la de l'any passat, però ens aniria molt bé a tots que des d'ara fins a la verema plogués una miqueta cada setmana."

Menció especial per a Alta Alella a la tercera Nit de l'Enoturisme a Catalunya

El projecte d'Alta Alella va rebre una menció especial com a finalista en la categoria de celler en els Premis d'Enoturisme, lliurats en la tercera Nit de l'Enoturisme a Catalunya. L'esdeveniment, organitzat per la Direcció General de Turisme juntament amb l'Agència Catalana de Turisme, va tenir lloc el 4 de juliol al Castell de Peralada. Van resultar guardonats el celler la Vinyeta, Mas Llagostera i l'Associació Carretera del Vi. Els premis, els va lliurar el director general de Turisme Octavi Bono, acompanyat de la vicepresidenta del Patronat de Turisme de la Diputació de Girona, Marta Felip, i del director de l'Agència Catalana de Turisme, Xavier Espasa, entre més.

La Besàvia es presenta en societat

Un vespre del mes de juny va ser el moment triat pels Bardisots (associació de viticultors impulsada per Pep Pou i Oriol Artigas) per presentar la Besàvia, el vi de les vinyes velles de Sant Hilari (Cardedeu) que ells mateixos produeixen. L'activitat, la va impulsar el Museu-Arxiu Tomàs Balvey i va consistir en una visita guiada a la vinya, un tast de la Besàvia i una actuació de la ballarina Sònia Sánchez i el saxofonista Albert Cirera.

La quarantena d'assistents a l'acte es van mostrar molt interessats per les explicacions de Pou, que va aprofundir en la recerca que han fet sobre aquesta vinya de vuitanta a cent anys que disposa d'unes quinze varietats en coplantació.

Pep Pou, al fons, mostrant la vinya als visitants.



CEDIDA

Eva Vicens, millor comunicadora del món del vi 2017

La directora dels premis Vinari i col·laboradora fixa de *Papers de vi*, Eva Vicens, va recollir el premi a la Nit del Sommelier que va tenir lloc el 10 de juliol a l'Hotel Villa Retiro de Xerta. L'Associació Catalana de Sommeliers, organitzadora de l'esdeveniment, va lliurar-hi a més els premis següents: Millor Celler (Recaredo), Millor Enòleg (Albert Costa, copropietari de Vall-Llach), Millor Iniciativa (Verema Solidària), Soci d'Honor (Josep Roca) i Premi Trajectòria (Toni Falgueras, del Celler de Gelida).

Vicens (Gandesa, 1979) va agrair en primer lloc a Salvador Cot, editor de *Vadevi.cat* (el diari que organitza els premis Vinari), l'oportunitat d'endinsar-se en el vi: "Sinó, vés a saber on seria en aquests moments", va assegurar. També va donar les gràcies a la seva família: "Pagesos de tota la vida que m'han criat entre vinyes, i que m'han transmès

l'amor per la vinya, tot i que durant molt de temps potser no els hagi fet cas." I a tots els sommeliers de l'associació, que han considerat que la seva feina era la més destacada de l'any.



Vicens, en el moment de recollir el premi.

CEDIDA

'Papers de vi' tasta per als premis Vinari

Per tercer any consecutiu, *Vadevi.cat*, el diari digital que organitza els premis Vinari (que trien els millors vins de Catalunya) va convidar el nostre redactor en cap Òscar Pallarès a formar part del jurat del certamen en



Tastadors dels premis Vinari, a Monvínic.

ESTER BACHS

una de les quatre jornades de tast, que van tenir lloc a Monvínic entre els mesos de juny i juliol. Pallarès va formar part d'una de les quatre taules que, cada jornada, tastaven i qualificaven entre cinquanta i seixanta vins cadascuna. Els vins finalistes es tastaran de nou els propers mesos i els guanyadors se sabran a l'octubre, durant una cerimònia que emetrà TV3 en directe.

El jurat, coordinat per Ester Bachs, és compost per una cinquantena de reconeguts professionals de l'àmbit vinícola, entre els quals hi ha sommeliers (com Anna Vicens, presidenta de l'Associació Catalana de Sommeliers; Joffre Terrida, Nas d'Or 2013, i Josep Pelegrín, guardonat unes quantes vegades com a millor sommelier de Catalunya i de l'estat), enòlegs (com Mar Galvan, jurat internacional, i Àngel Garcia Petit, professor de viticultura), periodistes especialitzats (com Ruth Troyano, autora de la col·lecció "Retrats de vi", i Ramon Francàs, de *La Vanguardia*) i alguns prescriptors (com Lluís Tolosa, autor, entre més, de la Guia d'Enoturisme de la DO Alella, i Carola Sitjas, professora del CETT-UB).

El Festival Bouquet tanca el Festival d'Estiu d'Alella

El 15 de juliol es va celebrar al celler Bouquet d'Alella la quarta edició del Festival Bouquet, emmarcat en la programació del Festival d'Estiu d'Alella. L'edició d'enguany va reunir tres activitats en un sol dia: un taller de música en família, l'espectacle *Aire*, de música per a nadons de 0 a 3 anys, i el doble concert de Ferran Savall & Meritzell Neddermann i Rusó Sala, que va omplir de públic (i màgia) el pati de Can Boquet.



L'espectacle *Aire* es va desenvolupar dins del celler.

O.F.

HOTEL PORTA D'ALELLA
RESTAURANT LES TERRASSES

Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella
Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



Restaurant terrassa panoràmica

- Cuina moderna catalano-francesa amb suggeriments de temporada
- Terrassa lounge
- Tapes gourmet amb carta de gintònics i cocktails
- Realitzem tot tipus d'esdeveniments

Consulta el nostre web



Marion Harper omple i fa vibrar el Celler de les Aus

El 14 de juliol va tenir lloc un dels darrers concerts del Festival d'Estiu d'Alella, el que Marion Harper va oferir en un Celler de les Aus ple de gom a gom. Les portes del celler s'havien obert dues hores abans i el públic hi va poder sopar còmodament gràcies a la presència d'un *food truck* i d'una barra on es podien prendre copes de tots els vins d'Alta Alella. Harper, que ja havia actuat el 2014 a Alta Alella, quan encara no havia assolit la popularitat de què gaudeix ara mateix, va encisar el públic amb la seva impressionant veu durant una mica més d'una hora. Valérie Villéux, responsable d'entourisme i comunicació d'Alta Alella, explicava a aquesta revista: "Estem molt satisfets de com va anar el concert. Amb més de dues-centes cinquanta persones, es van superar les expectatives que teníem de públic i el Celler de les Aus s'ha revelat com un escenari magnífic per acollir espectacles com aquest. L'any que ve segur que en programarem algun de semblant per al Festival d'Estiu."



CEDIDA

Alta Alella ja disposa del segell de Paratge Qualificat de la DO Cava

El Ministeri d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi espanyol va anunciar a la primeria de juliol l'aprovació dels dotze primers Paratges Qualificats de Cava que defineix dotze finques amb unes condicions climàtiques i geològiques que es consideren excepcionals perquè en surti un cava de màxima qualitat. Un d'aquests paratges qualificats és el Vall Cirera, part de la finca d'Alta Alella plantada amb pansa blanca i chardonnay que s'utilitzen per elaborar els caves AA Mirgin Gran Reserva i AA Mirgin Opus Evolutum.

Alella Vinícola recull tres medalles en un certamen a Màlaga

El Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España (CIVAS) ha premiat amb medalla tres vins del celler Alella Vinícola. Els productes guardonats han estat el Marfil Generós Sec (Medalla Gran Oro CIVAS 2017, 96 punts), l'Ivori Negre 2010 (Medalla Oro CIVAS 2017, 94 punts) i el Costa del Maresme 2008 (Medalla Oro CIVAS 2017, 94 punts). Xavier Garcia, enòleg d'Alella Vinícola, confessava a aquesta revista: "La veritat és que no coneixia aquest concurs, però em van trucar i em van explicar que havien tastat els nostres vins i que volien fer-los participar en el concurs. Vaig fer una mica de recerca i vaig veure que tenia un cert prestigi i que hi participaven molts cellers importants, així que vaig enviar-hi les mostres... i no puc sinó estar content i agraït per les medalles!"

MÉS TERRITORIS

DO Empordà

Organitzen una jornada professional per donar a conèixer el món del suro

El 6 de juliol va tenir lloc una jornada per a professionals organitzada per l'Institut Català del Suro i la Ruta del Vi DO Empordà destinada a donar a conèixer el suro de

l'Empordà als periodistes vinícoles del país. La jornada va reunir membres d'un bon nombre de mitjans de comunicació especialitzats, que van visitar algunes empreses (Quality Suber, Celler Bruçgarol, Manuel Serra) i van poder veure en directe tots els processos del suro, des de la pela fins al marcatge del tap, passant per la preparació de la matèria primera, la seva manipulació i l'obtenció del tap. Els participants en la jornada també van fer una parada a l'Institut Català del Suro, on van poder gaudir d'un interessant taller sensorial que els va permetre, per exemple, aprendre a diferenciar les aromes de suro i de TCA.



ÒSCAR PALLARÈS

An advertisement for Can Pallarolas wine. It features a large image of a bunch of dark purple grapes on the left. On the right, there is a bottle of wine with a label that includes a stylized leaf logo. Text in the center reads "CAN PALLAROLAS vi arrelat a la nostra terra." and "EL VI D'ARGENTONA". Below the text are two logos: one for Alella and another for D.O. Alella.

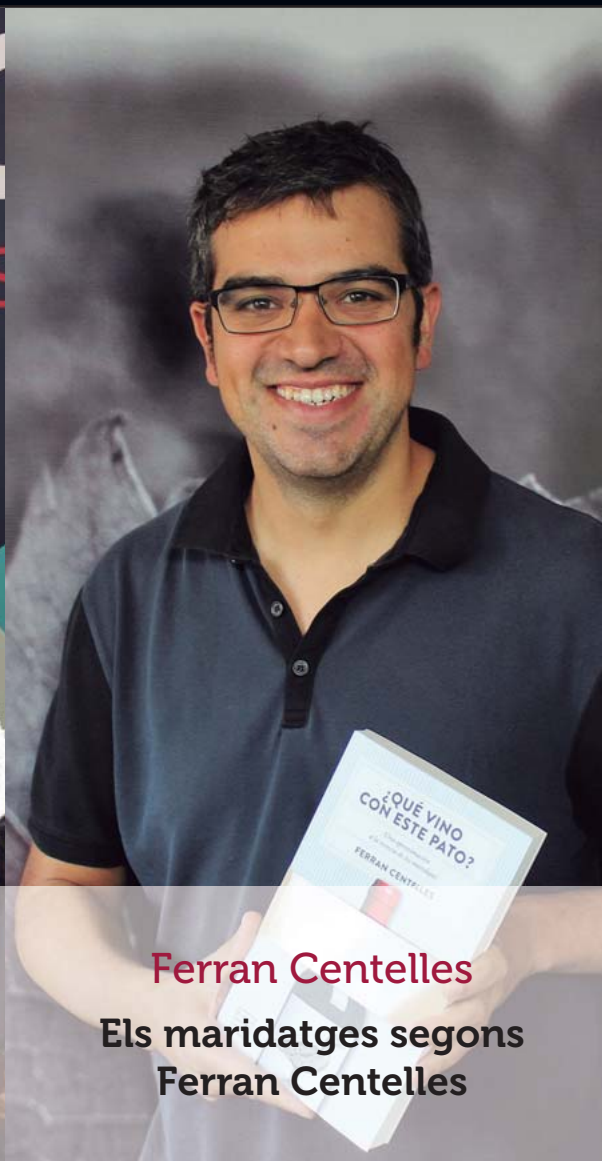
FESTA DE LA VEREMA D'ALELLA

CLASSES MAGISTRALS



Anna Vicens

Les dones a través dels seus vins



Ferran Centelles

Els maridatges segons Ferran Centelles



Arnau Marco

Alella, vinyes entre el mar i la muntanya

Dimarts, 12 de setembre, 20h

Anna Vicens, sommelier i presidenta de l'Associació Catalana de sommeliers.

Dimarts, 13 de setembre, 20h

Ferran Centelles, sommelier col·laborador elBullifoundation i cofundador de Wineissocial.

Dimecres, 14 de setembre, 20h

Arnau Marco, sommelier i fundador de Consultvi, consultoria vinícola.

Preu 1 classe: 12€ / Preu 3 classes: 30€
Inscripcions a partir del 30 d'agost (places limitades)

Fes la reserva a www.festaverema.alella.cat o a l'Oficina de Turisme Riera Fosca, 2 d'Alella · 93 555 46 50 · alella.ofiturisme@alella.cat · www.alella.cat/turisme

*Un terrer
únic, uns vins
excel·lents*



CONSELL REGULADOR DE LA DO ALELLA
Can Magarola
Avinguda de Sant Mateu, 2 · 08328 Alella
T. 93 555 91 53 · doalella@doalella.org
www.doalella.org

*Pot un vi
ser sexy?*

Nou In Vita Rosat



43 anys a Rioja. Ara, també a la DO Alella



**BODEGAS
CASTILLO DE SAJAZARRA**
RIOJA ALTA - ESPAÑA

BODEGAS CASTILLO DE SAJAZARRA
C/ DEL RÍO S/N · 26212 SAJAZARRA (LA RIOJA)
TEL 941-32 00 66 · WWW.CASTILLODESJAZARRA.COM

“Volem donar a conèixer Cabrils com a vila gastronòmica”



Masiques, somrient, a la porta del seu establiment, el popular Hostal de la Plaça.

ÒSCAR PALLARÈS

Conversem amb **Artur Masiques**, president de l'Associació d'Hostalers de Cabrils i responsable de l'Hostal de la Plaça

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Fa tres anys que ets el president de l'Associació d'Hostalers de Cabrils, quin balanç en fas?

N'estem molt contents, tant jo com tots els associats. L'associació existeix perquè hi ha una molt bona comunitat entre nosaltres, i crec que si tothom creu en el seu propi negoci, tots hi sortim guanyant.

Què fa l'Associació d'Hostalers?

Durant tot l'any procurem tirar endavant iniciatives diverses per donar a conèixer Cabrils com a vila gastronòmica. Per fer-ho busquem excuses que donin peu a fer aquesta promoció: el pèsol, la maduixa... Com deia abans, tots els restauradors de l'entitat tenim bona sintonia. Tenim molt clar que som competència, però que no som enemics. I l'Associació d'Hostalers vol això, donar a conèixer Cabrils com a vila gastronòmica als municipis de l'entorn. El Maresme és una perla, i els qui tenim la sort de viure-hi ho sabem i ho valorem. Però encara hi ha molta gent que ens ha de descobrir! I per això també volem donar a conèixer tota aquesta zona, que és preciosa.

Parlem d'iniciatives que promou l'entitat: aquest any heu presentat la cinquena ruta gastronòmica de Cabrils. Cada establiment ha incorporat a la seva carta les "croquetes amb pareo". Com funciona la iniciativa?

La ruta gastronòmica ha estat un èxit i enguany ha funcionat millor que els altres anys... Cada any organitzem una activitat, que és convidar els periodistes a viure un servei: el que vivim cada dia, en dues hores. I flipeu! Crec que el nostre sector és una mica com el vostre, com el món del periodisme, o com una impremta: encara que puguis preveure coses, tot s'ha d'acabar fent a l'últim moment i has d'estar preparat per a qualsevol imprevist que pugui sorgir. Nosaltres gaudim molt fent aquesta activitat, però és important

que els periodistes també us ho passeu bé amb l'experiència i que penseu: "Això és un restaurant i funciona així!" Deia que per mi aquest any ha estat el millor perquè no hem deixat tant de marge a la improvisació. Ja sabia els *timings* que tenia, sabia que el cap de cuina necessita una estoneta de preparació abans que els periodistes entreu a la cuina... I durant aquesta estona, aprofito per fer una mena de visita guiada per l'Hostal de la Plaça, una

"Tenim molt clar que som competència, però que no som enemics"

"El Maresme és una perla, i els qui tenim la sort de viure-hi ho sabem i ho valorem"

"Algun dia deixaré de ser el president de l'associació, però continuaré formant-ne part"

passejada per explicar una mica d'història, que més de setanta-cinc anys bé que s'ho valen! Aquesta visita i després el fet d'entrar a la cuina fan que sigui una experiència rodona!

No tots els restaurants formen part de l'associació. T'agradaria que s'hi incorporessin els que falten?

Sí, des de fa una mica menys d'un any que no hi som tots, i ens agradaria molt que tothom en formés part. L'Associació d'Hostalers de Cabrils es va crear per donar-nos suport entre nosaltres. Es va crear perquè hi havia mancances i si anàvem junts teníem més força a l'hora de plantejar reclamacions. En-

cara que de vegades tinguis la sensació que reclames coses per a un altre i que a tu particularment no et beneficiï, un altre dia serà al revés. Sí que em sap greu que no hi siguem tots, i confio que algun dia puguem tornar a treballar junts.

La teva joventut és un handicap a l'hora de dirigir el gremi?

Sí, tinc trenta anys i la gent es pensa que encara en tinc menys! [riu] De vegades sí que és un handicap la joventut. Dirigir l'associació és una gran responsabilitat. Intento fer-ho tan bé com puc, i que el fet de ser tan jove no sigui un greuge.

Quins objectius et marques al capdavant de l'entitat?

Algun dia deixaré de ser el president de l'associació, deixaré el càrrec, però continuaré formant-ne part. Per això tinc ganes que hi hagi bona comunitat i bona convivència entre tots, que funcionem com a associació, que hi hagi una bona entesa i que puguem donar a conèixer Cabrils. Tinc molt clar que la unió fa la força, i que si confies en el teu negoci i fas les coses ben fetes, tenir competència t'esperona. Si treballes bé, la cosa va bé.

Què pot oferir l'Hostal de la Plaça a l'associació?

Pot aportar-hi setanta-cinc anys d'història. Hem arribat aquí gràcies a un gran esforç de la meva besàvia, de la meva àvia i de la meva tieta Montse. I ara hi sóc jo, la quarta generació. És cert que tot aquest bagatge històric, no el pot aportar tothom. Per tant, suposo que sí, que el restaurant pot aportar a l'associació la marca "Hostal de la Plaça". Tenim molts clients que no són d'aquí, ni del Maresme, ni de Catalunya, ni d'Espanya. Per tant podem contribuir que Cabrils es conegui i que tothom se'n beneficiï.

Nosaltres, al restaurant, no busquem gaires complicacions. Oferim producte de qualitat i cuina de tota la

vida. Tot el que pots menjar a l'hostal –excepte el pa– és fet aquí. I això és el que aportem: una cuina tradicional elaborada amb producte de molta qualitat.

Quina relació té l'associació amb l'ajuntament?

Molt bona, hi ha molt bona entesa. Ens donen molt de suport en qualsevol acció que fem, no sols en l'àmbit econòmic, sinó també en el logístic.

Parlem de la Mostra Gastronòmica, que aquest any arriba a la trentena edició. Quin paper hi té l'associació?

Qui n'assumeix l'organització és l'ajuntament, però més de la meitat dels estands de restaurants que es poden trobar a la mostra són membres de l'associació. No ho sé si tots, però molts patim per arribar-hi perquè, malgrat tenir l'estand a la fira, mantenim el restaurant obert.

S'hi serveixen més de 25.000 tastets i l'any passat hi van passar al voltant de 15.000 persones. És un bon reclam?

En fem una valoració molt bona perquè és un gran esdeveniment per donar a conèixer Cabrils. Hi ve molta gent, i en aquest sentit està molt bé. Però de vegades pensem que potser no acaba de reflectir gaire bé la història de Cabrils com a vila gastronòmica. La gent associa la fira amb "fira gastronòmica", no amb "Cabrils vila gastronòmica".

Fa alguns anys, el teu oncle, en Pep Masiques de Can Rin i anterior president de l'associació, va explicar a "Papers de vi" que els restaurants participàveu en la mostra tot i perdre-hi diners. Això ha canviat?

[Riu] No, no ha canviat. Hi perdem diners, mai no n'hi guanyem. Ser presents a la fira ens implica un sobrecoast important perquè hem de fer despeses extraordinàries per a l'estand, de personal... Hi perdem diners, però hi som i hi volem continuar essent perquè és una gran manera de donar-te a conèixer. ●

La Mostra de Cabrils celebra trenta anys d'història

Una copa commemorativa, concerts de jazz i exhibicions de cuina a la nit, entre les novetats

TEXT: BETTY DOÑATE / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Cabrils acollirà del 18 al 21 d'agost, per la Festa Major de Santa Helena, la ja tradicional Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans. Aquest any d'una manera especial: la mostra arriba a la trentena edició, una fita que semblava lluny al principi, quan es va començar a fer als baixos del centre cívic la Fàbrica, i que ara mateix confirma que l'esdeveniment no és sols un aparador que dóna a conèixer l'àmplia oferta gastronòmica de Cabrils, sinó també una cita estival ineludible al Maresme i a l'entorn de la comarca. L'any passat van visitar la fira quinze mil persones, tant del Maresme com de les àrees de

Barcelona i Girona, i es van fer 23.797 tastets, unes xifres que els organitzadors esperen poder repetir i fins i tot superar enguany.

A la trentena Mostra Gastronòmica de Cabrils, organitzada per l'ajuntament a través de l'empresa municipal SEIPRO (Serveis i Promoció Municipals), hi participen quinze restaurants, la majoria dels quals del mateix municipi, i cinc cellers, que aquesta vegada oferiran la millor representació de la Denominació d'Origen d'Alella en unes copes commemoratives del trentè aniversari. El pati de l'Escola l'Olivera, el recinte que acull la mostra des de fa vint-i-vuit anys, també inclourà sis espais comercials, els

estands de vuit entitats i vint-i-cinc paradetes on es podran comprar productes artesans tan originals com diversos.

Els restaurants cabrilencs són Ca l'Estrany, Cal Gras, Can Rin, Forn Vias-Ca la Rosi, l'Hostal de la Plaça, la Pizzeria de l'Hort, el Tempo de l'Hort, Sal i Pebre, el Xaret i el Xeflis. També hi seran presents restaurants i establiments de restauració de la resta del Maresme com el Mil Fulls, Nami cuina japonesa i Pastisseries Falgueras de Vilassar de Mar; Can Pocurull, de Vilassar de Dalt; Laura Carn & Precuinats, de Premià de Dalt; les Cinc Sènies i les Santes, de Mataró, i el Solko, d'Alella, que torna a assistir-hi després d'un temps sense fer-ho.

Tots els vins de la mostra seran DO d'Alella

Com és tradició des de la primera edició, tots els estands de vi seran de cellers de la DO Alella. Aquest any la Mostra comptarà amb la participació d'Alella Vinícola, Bouquet d'Alella, Raventós d'Alella, Roura i Testuan. Aquests mateixos, l'any passat van vendre van vendre 855 ampolles i 4.089 copes de vi. Els organitzadors confien també a poder superar aquestes xifres, igualment positives.

Una copa amb logotip de colors i una placa de col·leccionista commemorativa

Per commemorar el trentè aniversari de la Mostra de Cabrils, les copes que es posaran

a la venda aquest any per beure vi o cava tindran un logotip en colors que, com és tradició, els visitants podran endur-se a casa com a record de la fira. No obstant això, només seran de vidre les copes, perquè els plats, els gots i tots els coberts que es distribuïran entre els visitants seran de material compostable. L'any passat ja es van emprar aquesta mena de plats i de cobrateria reutilitzables de prova i va funcionar molt bé, segons l'ajuntament, que treballa per aconseguir el desenvolupament sostenible del municipi. Per això, en aquesta nova edició s'ha tornat a triar un material que pot reciclar-se i que respecta el medi.

A més de la copa de vidre amb el logotip de l'aniversari, la Mostra Gastronòmica de Cabrils 2017 oferirà als visitants una placa commemorativa per celebrar-ho. La placa es podrà comprar amb una ampolla de cava a l'estand de Parxet (Raventós d'Alella), dins el mateix recinte de la mostra. Es tracta d'una placa que segur que interessarà, i molt, els qui participin en la dotzena Trobada de Col·leccionistes de Plaques de Cava de Cabrils programada per al diumenge 20 d'agost, de deu del matí a tres de la tarda, a la Sala de la Concòrdia.

Concerts de jazz i demostracions de cuina a la nit

La directora de la Mostra de Cabrils i responsable de l'empresa SEIPRO, la tècnica municipal Geno Estrada, explica que la fira "se celebra des de fa trenta anys per promoure els restaurants del municipi i totes les activitats que organitzen per donar a conèixer els seus plats, que en són moltes". Les Jornades del Pèsol són un bon exemple d'aquesta activitat del

sector de la restauració cabrilenca. Però la mostra és "molt més" que una oportunitat per conèixer la gastronomia de Cabrils, perquè el fet que es faci

"L'any passat es van vendre van vendre 855 ampolles i 4.089 copes de vi"

a mitjan agost, en ocasió de la Festa Major de Santa Helena, permet gaudir de la programació en un ambient festiu i relaxat, afegeix. D'aquesta manera, la Mostra de Cabrils s'ha anat convertint en tot un referent gastronòmic, econòmic, turístic i social de primer ordre, que atrau tant visitants locals com estrangers.

Per aquesta raó, la programació d'enguany es completarà amb actuacions musicals i exhibicions de cuina. El grup que ambientarà les quatre nits de la mostra serà Blue Gin Jazz, una formació que ja hi ha actuat en edicions anteriors i que ara ho farà en un espai enjardinat al pati de l'Escola l'Olivera. En aquest mateix lloc també es podran veure *showcookings* o demostracions de cuina a càrrec de cuiners reconeguts, entre els quals el xef del restaurant Axol de Cabrils, Albert Ortiz, que mostrarà la manera de preparar plats que poden menjar-se al restaurant que dirigeix el seu pare, el Xaret. Les demostracions de cuina s'han programat tres dies: del divendres 19 al dilluns 21 d'agost, a partir de les vuit del vespre.

A més de bona música ambiental i *showcookings*, també es podrà veure una exposició

de cartells de la Mostra de Cabrils d'anys anteriors, que ajudaran el visitant a fer-se una idea de la història de la fira. La cita referent de cada estiu a Cabrils va començar a fer-se l'any 1987 als baixos del centre cívic la Fàbrica, a la part de la porxada. Estrada encara recorda les dues primeres edicions i com ha anat evolucionant la Mostra de Cabrils fins al que és avui: un esdeveniment esperat per la gent del municipi, però també del Maresme i de les comarques veïnes, i que aquest any necessitarà la contractació temporal de com a mínim vint-i-cinc persones perquè tot surti bé. Es tracta de garantir que els visitants s'enduguin un bon record de la Mostra de Cabrils, i encara més aquest any d'aniversari.

Un trenet per facilitar-hi l'accés

Per facilitar l'accés a la fira, l'ajuntament tornarà a oferir el servei gratuït d'un trenet que connectarà el centre de Cabrils, on hi haurà un pàrquing, amb l'Escola l'Olivera. Així no caldrà agafar el cotxe des del centre del poble fins al recinte on es concentraran tots els restaurants i cellers participants en la fira. El trenet estarà disponible cada dia des de les 19 a les 3 de la matinada i farà el mateix recorregut que la línia d'autobusos Casas al seu pas per Cabrils. Però la parada de la mostra serà al pont del carrer de Sant Sebastià. ●



Alguns dels plats que que formaven part de l'oferta de la Mostra 2016



Aromes i gustos mediterranis per gaudir de l'autèntic sabor de la nostra terra



Una experiència única, en plena natura i a només 20 minuts de Barcelona

Hotel Can Galvany **** · Avinguda de Can Galvany, 11 · 08188 Vallromanes · Tel. 93 572 95 91 · info@cangalvany.com

De les patates amb bermudes a les croquetes amb pareo



Foto de família de tots els periodistes que van participar de la jornada, a l'Hort de Cabrils.

WANTED CREATIVITAT

El món de la gastronomia no para de sorprendre'm. Em conviden a tastar croquetes amb pareo. Però el tast no és gratuït, les hauré de cuinar jo...

TEXT: SÍLVIA CULELL

Poques iniciatives són tan engrescadores com la proposta de l'Associació d'Hostalers de Cabrils per presentar la cinquena Ruta Gastronòmica d'aquesta població. En total, quatre restaurants participants i un esquer comú: les croquetes amb pareo. L'objectiu de fons és promoure la cultura, els productes autòctons i el turisme gastronòmic català de qualitat; i l'objectiu "de cara" és que, per aconseguir tot això, es faci parada i fonda als establiments promotors d'aquesta original

campanya. Però la cosa més innovadora de totes és, segurament, el mètode utilitzat per presentar-la als mitjans. Són els mateixos periodistes, els encarregats de posar-se el davantal i cuinar les croquetes! Però abans que res, cal esmentar els restaurants participants: Ca l'Estrany, l'Hort de Cabrils, l'Hostal de la Plaça i Can Rin.

I ara sí, permeteu-me que us relati què va donar de si aquesta presentació en la qual vam compartir davantal amb l'Àvia Remei, gastrònoma d'excepció i molt estimada a tot Catalunya gràcies en part

a les seves entranyables aparicions a TV3. I encara més estimada per aquells qui, com nosaltres, hem tingut la sort de compartir una estona amb ella i gaudir així de la seva bonhomia i simpatia.

El lloc de trobada és l'espai exterior del restaurant l'Hort de Cabrils. En un ambient distès, una dotzena de periodistes conversen i es preparen per ser ajudants de cuina una estona. Però abans, una copeta de vi blanc d'Alella ben fresc i les primeres croquetes amb pareo, en aquest cas fetes amb formatge de Maó i un toc de sobrassada

amb un "pareo" floral de germinats. Són les encarregades de trencar el gel en un escenari estiuenc i acollidor. I la rebuda oficial arriba de la veu de l'alcaldeessa de Cabrils, Lina Morales, que s'afanya a recordar que "Cabrils és la perla del Maresme, parlant de gastronomia". L'acompanya Artur Masiques, el president de l'associació, que afegeix: "Veient l'èxit i la bona acollida de les dues edicions anteriors, no podem sinó repetir la proposta i intentar millorar-la." La proposta de l'any passat també versava sobre la creació d'un plat d'estiu i es va

optar per les patates amb ber- mudes: el relleu, enguany, són les croquetes amb pareo.

Deixem el bolígraf, avui toca cuinar croquetes

Un sorteig amb mà innocent s'encarrega de cercar destina- ció culinària als periodistes. Som els representants de dos mitjans, els qui ens ha tocat d'anar a l'Hostal de la Plaça, un restaurant amarat d'història culinària. Avui toca abandonar, encara que sigui una estona, el bolígraf i el bloc de notes per posar -com deia aquell- "*las manos en la masa*". Però abans tenim temps de saber una mica més d'aquest històric restaurant situat en

"La iniciativa dóna ales a la creativitat dels cuiners dels restaurants partici- pants"

una antiga masia que, amb el pas dels anys, ha reconver- tit quasi totes les estances en menjadors on ofereixen la cuina tradicional de la zona. L'actual responsable de l'hos- tal, Artur Masiques, presi- dent també de l'Associació d'Hostalers de Cabrils, és el nostre amfitrió i qui, abans de "fer-nos treballar" a la cuina, ens ensenya i explica la història de la seva incansable besàvia, antiga cuinera del restaurant, "que va pelar pè- sols fins a noranta-nou anys", diu amb admiració. Avui és tot l'equip de cuina, el que ens rep i ens ajudarà en la nostra incursió als fogons. El primer que ens cal saber és el procés d'elaboració. Ens estalviarem de fer el rostit que ha calgut per preparar la massa de les croquetes, un rostit al qual ens expliquen que s'ha afegit més tard un roux i s'ha deixat reposar. Això no evitarà, amb tot, que ens hàgim d'empas- tifar una mica: caldrà donar forma a la massa, tallar-la, enfarinar-la, passar-la per ou i, finalment, pel pa torrat abans de fregir les croquetes. El cap de cuina s'encarrega de donar-nos les instruccions necessàries per optimitzar la feina, mentre ens explica que

la seva cuina conserva la tra- dició: "No vull fer-ho modern, però evidentment hi posem tocs actuals respectant molt el producte." No és el mateix fer croquetes a casa que fer-les en un restaurant, tot és preparat per tal que la feina sigui com més efectiva millor i, sense gairebé adonar-nos-en, ja tenim preparades ni més ni menys que una setantena de croquetes. Els falta el pareo, que en el nostre cas és una salsa espanyola amb una deco- ració especial, unes circumfe- rències d'arrel de Lotus, flors comestibles i romaní i farigola que hi acaben de donar l'as- pecte final. Quines ganes de veure la resta de "pareos"! I és que la iniciativa dóna ales a la creativitat dels cuiners dels restaurants participants per tal que cada plat sigui original i diferent de la resta. Però abans rebem una visita de control. Ni més ni menys que la mítica Àvia Remei! Ella és una de les padrines de la iniciativa. "Com les heu fetes? Les heu enfarinades?", de cop i volta tenim els seus ulls bel- luguets enganxats al clatell. "Una vegada em van dir que si es feia amb farina d'arròs quedava més bé, però jo sem- pre he fet servir farina blanca, com vosaltres." El cap de cuina s'afanya a afegir-se a la conversa, no sense abans de- clarar-se "superfan" de l'Àvia Remei. Després de les fotos de rigor i d'assegurar-nos que tenim el davantal suficient- ment brut per demostrar que hem treballat, ens n'anem a dinar amb les croquetes sota el braç, unes quantes per als companys periodistes i les altres per a la família.

Una sobretaula amb curses de caragols i pesca de tonyina

Avui res no és gratuït. Des- prés de la nostra intervenció a la cuina arriba el moment de posar en escena tot allò que s'ha après. Arribem a Ca l'Estrany, on se serviran els plats d'aperitiu que hem cui- nat els assistents a les cuines dels restaurants participants. Qui ens rep ara és Joan López, propietari d'aquesta masia de la qual han conservat el nom i on se serveixen menjars des de l'any 2004. Tot és exquisit, però no us en donaré detalls per deixar que us sorpren-

guin... De la sobretaula, sí que en parlaré. Aquell moment en què tothom és sincer i, gràcies al vi i el bon menjar, la comunicació flueix. "Què us ha semblat la iniciativa? Com us heu trobat a la cuina?", ens demanen. La resposta és unà- nime: "Ens han tractat molt bé!" Un sol però: "La veritat és que en molts moments hem pensat que hi fèiem nosa, però ha estat molt engrescador poder veure el funcionament d'una cuina en actiu. És im- pressionant veure-hi l'ordre i com cadascú sap què hi ha de

segur, és aprendre a tenir una mica més de paciència." I de les croquetes passem sense adonar-nos-en a parlar de les curses de caragols en què participa l'Àvia Remei, tota una experta, i de l'art de la pesca de tonyina a les costes del Maresme, del qual Joan López és un gran amant... Tot plegat, de fet, donaria per a un altre reportatge.

No deixeu de tastar totes les croquetes amb pareo i feu fotos d'aquestes estiuencques protagonistes dels plats d'es- tiu a Cabrils: compartiu-les



L'Àvia Remei supervisa la feina de Joana Hernández (Vilassar Ràdio) i Sílvia Culell.



Les croquetes amb pareo de l'Hostal de la Plaça, enllestides.

fer. Organització sublim", diu el nostre company Òscar, a qui segueix la Joana de Vilassar Ràdio: "Posar-se al lloc de feina de l'altre és engrescador, he après moltes coses perquè no és el mateix cuinar a casa que a la cuina d'un restau- rant. El que me n'emporto,

amb l'etiqueta #croquete- sambpareo, afegint-hi la loca- lització de l'establiment, i la millor guanyarà un àpat per a dues persones en un dels establiments de l'Associació d'Hostalers. Teniu temps fins al 30 de setembre. Bones va- cances... i bon profit! ●

Masia Can Cabús

Restaurant de cuina catalana

Especialitat en carns a la brasa i productes de temporada



Menú laborables.

Dijous, arròs caldós de marisc.

Divendres i dissabtes, sopars a la fresca.
Grans jardins i aparcament privat.

Ideal per a celebracions, empreses i grups.
Menús personalitzats.

Sant Josep de Calassanç, 10 · Alella · 93 540 77 73 · www.cancabus.es · Dimarts tancat

Espai Di.Vi

Enoteca - Celler



**Un espai únic,
una atmosfera encisadora**

- Celebracions privades. Esdeveniments exclusius
- Cocktails i presentacions
- Esdeveniments i trobades familiars i d'empresa
- Organització d'esdeveniments relacionats amb el món del vi: tastos, degustacions, maridatges, team-building...
- Sopars amb jazz en directe, sopars maridatge... i tot allò que imaginis!

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella · 93 555 28 84 · www.espaidivi.es

Juliols de la UB: La Catalunya vitivinícola d'avui

Joves a la recerca de singularitat, compromesos amb el paisatge i les persones

TEXT: MONTSERRAT SERRA

Els Juliols de la UB d'Alella, enguany dedicats a la Catalunya vitivinícola d'avui, coordinats per Sigrid Guillem, han mostrat la gran potència que viu el vi al país, amb molta joventut al capdavant dels projectes, amb mirades ben pròpies, en molts aspectes complementàries, que ens mostren una recerca de la singularitat, una voluntat de potenciar el paisatge i saber-lo expressar dins l'ampolla i un compromís amb les persones que beuen aquests vins, perquè els elaboradors també es preocupen perquè el vi sigui una beguda sana.

Els Juliols de la UB d'Alella 2017, que van tenir lloc la setmana del 10 de juliol a la tarda, van deixar una sensació intensa en la gairebé trentena de participants del curs. Fou la suma de relats, complementaris, però on cada viticultor va posar l'accent en un aspecte concret, com també dels vins que es van poder tastar.

Una sessió especial va ser la d'Alta Alella, on es van confrontar i complementar dos discursos que engloben dues tendències del vi ben actuals. Josep Maria Pujol-Busquets va explicar per què va començar a fer vi d'agricultura ecològica sense sulfurós, preocupat per elaborar vins com més naturals millor, des del coneixement i la tècnica. Just després Ton Mata, de Recaredo, explicava per què va endinsar-se en l'agricultura biodinàmica, també des d'una aproximació racionalista, donant vida a la vinya des de la vida de la terra que la sosté, permetent dosis petites de



D'esquerra a dreta: Joan Arrufí, Anna Espelt, Ramon Roqueta i Teresa Cerdà, al celler Bouquet d'Alella l'última sessió dels Juliols de la UB a Alella.

sulfurós als seus vins, però mirant de minimitzar el coure que es tira a la vinya (un metall pesant), tot i ésser permès en l'agricultura ecològica. I l'endemà escoltàvem Ramon Roqueta, fill de la família dels vins Abadal, que, format a França, on va descobrir una manera diferent d'entendre la garnatxa, es va acabar instal·lant a la Terra Alta, hi va fundar el celler Lafou i mira de trobar l'expressió més fresca de la garnatxa d'aquesta comarca. El vi és una interpretació del paisatge, deia Roqueta. Així també, tot seguit, podíem contrastar el seu relat amb el d'Anna Espelt, del celler Espelt Viticultors de Vilajuïga, a la DO Empordà, que recupera el lledoner (és la garnatxa de l'Empordà). Encara dies abans vam conèixer Albert Costa, director tècnic del celler Vall Llach a Porrera (DOQ Priorat), amb el seu relat de compromís amb la gent del territori, enllaçant amb la generació dels avis, que són els que van fer perviure la viticultura al Priorat, especialment les dones.

S'hi va convidar Josep Maria Albet del celler Albet i Noya,

president del Consell Regulador de la DO Penedès, a parlar de les subzones del Penedès, un nou mapa encara per acabar de tancar que donarà més qualitat de terror als vins d'aquesta DO. Ell també va explicar el projecte sobre els VRIAACC (Varietats Resistent i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic), de ceps nascuts per creuament sexual i no pas per empelt, que tira endavant juntament amb Josep Maria Pujol-Busquets d'Alta Alella i Josep Piñol, del celler del mateix nom.

El curs va començar amb una explicació històrica de Catalunya com a territori vinícola i la seva evolució, impartida per Lluís Tolosa. Després ens vam centrar en les troballes arqueològiques que han fet un equip d'arqueòlegs al jaciment de la Font de la Canya (Avinyonet del Penedès). L'arqueòleg Dani López Reyes va explicar el projecte i va impressionar els participants amb la troballa de llavors de raïm, de la Primera Edat de Ferro, segle VII aC.

Es van tastar molts vins interessants als Juliols de la UB. El sommelier Guillem Pa-

nisello va proposar dos tasts de vins extremats: vins d'àmfora amb agricultura biodinàmica, vins naturals en àmfora, un ancestral de xarel·lo vermell, una sèrie de malvasies seques de Sitges... Però la raresa més preuada va ser el vi la Forcada 2016 del celler Torres, un vi nascut d'una de les cinc varietats de raïm ancestral (prefil·loxèriques) que el celler ha recuperat i vinificat i que no es troba al mercat.

Xavier Garcia d'Alella Vinícola va deixar tastar el Most parcialment fermentat 2016, amb només 5 graus alcohòlics, de moscatell i pansa blanca, amb 50 grams de sucre per litre. Més curiositats: l'enòloga Blanca Ozcáriz hi va portar un ancestral del 2016 fet de macabeu 100%, experimental, del qual només s'han fet cinquanta ampolles. I també un vi monovarietal de marselan del 2011. Albert Costa va desafiar els participants del curs a endevinar les anyades de dos Vall Llach i, com a colofó, va tancar el tast amb un vi fet de la varietat blanca escanyavelles i una mica del ranci de garnatxa que guarda al celler, en una bóta amb mares de l'any 1927. S'hi van tastar dos caves de Paratge. S'hi va mostrar la versatilitat de la garnatxa de la Terra Alta i, com a curiositat, Ramon Roqueta va embotellar directe de la cuba dues ampolles del vi de la varietat morenillo, que s'utilitza en cupatge. I, per tancar, no destacarem un altre vi, sinó la relació culinària que va establir Joan Arrufí, propietari d'Altavins i president del CRDO Terra Alta, quan va animar els participants del curs a fer-se una clotxa, l'àpat dels pagesos al tros, i menjar-se-la. ●

"Aquest vi és una història d'amistat"



Els Amics de les Arts, en plena actuació, al Celler de les Aus.

MARTA ALBERTÍ

Entrevistem Els Amics de les Arts just abans del concert de presentació del cava, La Taula Petita, que han elaborat amb Alta Alella al Celler de les Aus

TEXT: ÒSCAR PALLARÈS

Només 120 afortunats podran assistir-hi. És diumenge 11 de juny. Aquesta tarda tindrà lloc al Celler de les Aus el concert de presentació del cava dels Amics, La Taula Petita. Els Amics de les Arts mateix, Alta Alella i Wineissocial han repartit les 120 entrades entre els seus compromisos i a través de sorteigs a les xarxes socials.

La banda arriba una mica més tard del previst i sense l'Eduard Costa. Passegem fins al centre d'Enoturisme i seiem a conversar...

Com va sorgir la idea de fer un vi?

Joan Enric Barceló (JEB): És culpa vostra! Fa tres anys ens vam portar aquí, a Alta Alella, per fer-nos una entrevista. Vam quedar enamorats del lloc, de la gent i de la iniciativa. Aquell dia els vam convidar a venir a un concert que teníem a Peralada, on vam tocar per primera vegada en directe *La taula petita*.

Dani Alegret (DA): Aquest vi és una història d'amistat i implica *Papers de vi*, perquè sou qui ens va presentar. Amb els teus amics tens ganes de fer coses, i en aquest cas el pro-

jecte que hem tirat endavant ha estat aquest vi.

Per què porta el nom de la Taula Petita?

DA: Perquè volíem participar-hi de manera activa, volíem que una cançó es convertís en un vi. I per això creïem que havia de ser una cançó antiga, que madurés, que parlés sobre l'amistat...

JEB: Hi ha un moment de sobretaula, on trauríem aquest cava. També la història d'en Josep Maria Pujol-Busquets, que volia fer aquest macabeu 100% sense sulfits. El dia que va sentir la cançó...

DA: Es va emocionar molt, molt... I va entendre què volíem fer.

JEB: Són dues coses que funcionen separatament, i juntes creen una tercera cosa, aquesta història de complicitat.

És una cançó magnífica. Per què va quedar fora del disc?

JEB: Per dues coses: per motiu de temps (ens vam llançar a fer catorze cançons i no hi cabien totes), i segurament també perquè era una de les poques cançons que podia ser un single.

DA: També era una de les últimes, i de les més difícils de cantar. És un tema pràcti-

cament tota l'estona a quatre veus i teníem por d'espallar-lo. Això també ens va fer dir: "Ja ho farem."

Ara que heu pogut viure com es fa un vi, què n'heu après?

Ferran Piqué (FP): És un procés molt llarg, molt difícil i no en tenim ni idea [riu]. Difícilment ets capaç de classificar les olors i el gust com ho fan ells!

DA: Em va impressionar la quantitat d'amor i de cura que hi ha en un procés així. Si el raïm no és perfecte, no s'agafa. Cada gra que hi entrava havia de ser perfecte!

Vau fer dues proves amb vins diferents. L'un va quedar descartat i l'altre s'ha convertit en la Taula Petita. Com era l'altre vi?

JEB: Quan parlàvem del nom vam pensar en una cançó Museu d'Història Natural, que parla d'un personatge que es diu "Melinda", que vol dir cant dolç. En Josep Maria es va entusiasmar i en va sortir un vi molt llaminer, un vi blanc dolç. Però volia que fos un vi excel·lent i no era a l'alçada.

En quin moment i per què va entrar Wineissocial al projecte?

DA: Quan es van assabentar que fèiem tot això i la història que hi havia al darrere, els va agradar molt i ens van proposar de participar-hi. Hi ha vegades en què quan algú té moltes ganes d'entrar a algun lloc, has de deixar-lo fer... [riu amb complicitat]

Quantes ampolles n'han sortit al mercat?

FP: Ara surten tres mil ampolles del vi que es va recollir fa dos anys, i la intenció és que l'any que ve n'hi hagi tres mil més. La idea és que tingui continuïtat.

I com van les vendes?

FP: Wineissocial s'ha quedat tot el producte, en fa el 100% de la distribució, així que nosaltres ho tenim tot venut! [riu] Se'n va fer una presentació per a restauradors i una altra entre particulars.

A l'entrevista de fa tres anys, on en Ferran no hi era, en Dani, l'Eduard i en Joan Enric van

afirmar que preferíeu els vins blancs. Han canviat els vostres gustos?

JEB: Jo sí, he passat al vi negre. El Punt i a Part de la Vinyeta m'agrada molt. El Xitxarel·lo blanc i el Cabronet, que és el negre, també són molt bons.

FP: Jo també sóc de negre, però no em tanco... Sobretot ara a l'estiu entra més un vi blanc.

DA: A mi és que m'agrada tot tipus de vi. Qualsevol varietat, la tasto. Sé que en rosat es fan coses molt ben fetes, però em tira enrere.

En tot cas, el vi dels Amics era el Martín Códax. Ara ja no, suposo...

DA: D'això fa molts anys! [riu]

Com van les vendes del nou disc?

FP: Perquè te'n facis una idea, quan vam llançar-lo vam ser número 2 d'Espanya i ara la Shakira també ha estat número 2! Divendres vam passar per Madrid i la discogràfica ens va dir que en teníem deu mil de col·locats.

En quin estadi de l'evolució de la música dels Amics de les Arts ens trobem?

DA: Ens trobem en un punt d'objectiu complert. Darrere de cançons com les del "Dino-

saure", on potser sembla més fàcil d'entrar, probablement hi ha una feina més densa que en unes altres. Però potser aquest és l'objectiu del pop, de popular: ha d'arribar bé a la gent i la responsabilitat del músic és que la cançó tingui força. Aquest és l'objectiu, que sembli senzill.

FP: En aquest disc hem anat molt als extrems, hi ha molta canya, molts temes ballables, i els temes tranquils són molt tranquils.

En aquest moment Eduard Costa s'incorpora a l'entrevista.

Al disc el vi apareix en dues cançons ("Suïssa" i "Primer en la línia successòria").

Al disc anterior només sortia una vegada. Tirareu cap a les tres copes al següent?

JEB: Potser hauríem de posar-hi alguna borratxera! Alguna cosa etflica! [riu]

Com valoreu la resposta del públic als concerts?

Eduard Costa: Quan preparàvem el disc ja pensàvem com el fariem en directe. Als dos primers concerts la gent no se sabia les cançons, però al tercer ja sí! És una grata sorpresa.

Què fareu avui?

Beure, brindar i celebrar això.

Tocarem "La taula petita" perquè s'hi adiu molt! La resta, ho improvisarem.

Donem per enllestida la conversa i Els Amics de les Arts es dirigeixen cap al Celler de les Aus per fer les proves de so. Avui tocaran en acústic i sense altres músics que els acompanyin.

Arriba el moment de l'obertura de portes. La tarda comença a caure i la calor que amenaçava dona una treva als presents. Fotos, converses, copes, riures... l'ambient al celler és molt agradable. Comença la presentació. Sílvia Culell i Albert Martí, de Wineissocial, presenten el projecte amb Josep Maria Pujol-Busquets i fan una petita entrevista als Amics. El públic, ben atent, seu al terra i comença l'actuació.

Toquen "La Taula Petita", "Ciència Ficció", "Déja Vu" (la cançó que va inspirar l'àpat que Papers de vi va preparar per als Amics -vegeu la revista número 29, de l'estiu de 2014-), "Salvador", "Lousiana o els camps de cotó" i "Jean Luc". Pell de gallina i llàgrimes d'emoció als ulls d'alguns. Somriures a les cares de tothom. I la sensació d'haver viscut una jornada única, irreplicable i molt molt especial. ●



Els Amics fan broma amb una ampolla de La Taula Petita, a Alta Alella.

OSCAR PALLARÉS

Quim Batlle

Foranell Garnatxa Blanca

la sal de la vida

Eva Vicenç
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

D'un daurat ocre amb lleus reflexos groc palla.

NAS

Recorda les aromes primàries de la fruita en fase molt madura; ens fa pensar en unes nespres madures o un préssec en almívar. No hi falten notes salines.

BOCA

Té una entrada vigorosa a la boca que de seguida explota en mil matisos. D'entrada, un toc salí molt marcat, que va desapareixent a mesura que s'acosta al final, d'un amarg necessari.

Bona acidesa i equilibri. És un vi untuós, amb cos i d'un final molt persistent.

PVP
12,50 €

Crítiques i premis destacables:

Medalla d'or Gilbert & Gaillard (anyada 2012)

9,14 punts a la Guia de Vins de Catalunya (anyada 2011)

ELABORACIÓ

El vi s'ha fet seguint els estàndards de l'agricultura ecològica. El procediment comença amb una verema manual que porta la garnatxa fins al celler on es desrapa, per separar la rapa dels grans; s'aixafa i el most resultant es deixa macerant en contacte amb les pells. Es premsa, fermenta i entra en dipòsits d'acer inoxidable, on farà criança sobre mares durant aproximadament nou mesos. La criança continua després en ampolla, on també passa uns quants mesos abans de sortir al mercat.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2013

Varietat: garnatxa blanca

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

Ampolles elaborades: 1.500

Primera anyada a la venda: 2006

Exportació: 20% de la producció (Estats Units, Japó, Bèlgica i França)



EL CELLER QUIM BATLLE. Quim Batlle expressa la seva visió del vi a través dels productes que fa. Són vins amb personalitat, amb molt de caràcter i fidel expressió del sauló que els veu néixer, responsable de la mineralitat i l'amargor final que busquen. L'origen del celler? Al 1999, Batlle va empeltar unes vinyes a 320 metres sobre el nivell del mar, en costers d'entre 20% i 40% d'inclinació, i mantenint les mateixes varietats –autòctones– que ja treballava el pare: pansa blanca, garnatxa i picapoll. Elabora tres monovarietals, un per a cada varietat, i un cupatge que canvia cada any, depenent de la collita. Segueix al 100% els preceptes de l'agricultura ecològica.



MÉS VINS AMB CRIANÇA LLARGA EN INOXIDABLE



Foranell Pansa Blanca
Quim Batlle
100% pansa blanca
PVP: 12,50 €



Foranell Picapoll
Quim Batlle
100% picapoll
PVP: 12,50 €

Li hem trobat la mitja taronja: aquesta garnatxa casarà molt bé amb un tataki de tonyina amb salsa de fruits vermells i maduixes. La tonyina, feta lleugerament a la planxa, una salsa a base de fruites i sobretot, maduixes, fresques, estiuenques, que li aportaran al plat el toc dolç necessari per a equilibrar sabors i deixar que destaquin tots sense amagar-ne ni un detall.

EN QUIM BATLLE EN PARLA



"A qui li agrada una mandarina o una pruna verda? Algú se la menja quan encara no està a punt? El raïm és una fruita de tardor, si la collim a final d'agost o els primers dies de setembre pot estar verda."

"M'agrada el vi madur i per això fem el vi que fem. Sobretot amb la garnatxa i la pansa blanca. Amb el picapoll no tant perquè en produïm menys. Els deixem reposar en inoxidable i després esperem que facin llarga criança en ampolla per aconseguir el punt de maduresa que volem."

"Aquestes llargues criances tenen riscos. Per exemple, hem d'anar en compte amb el tap. El vi pot presentar un punt d'oxidació que no tingui res a veure amb l'elaboració. Ens la juguem una mica, perquè el tap pot fer malbé el vi, però això no ens ha de fer canviar la nostra manera d'entendre el producte."

"Els enòlegs no sempre hi estan d'acord, però m'acaben dient que els nostres vins són molt especials, perquè de debò que agraden."

"Hem de fer vins autèntics, que el nostre vi ens defineixi per com som; si copiem vins d'unes altres zones vitícoles, no podrem defensar l'autòcton perquè no ho serem."

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Tataki de tonyina amb maduixes i salsa de fruits vermells

Elaboració a càrrec de **Farida M. Rabet** (restaurant Can Cabús, Alella)



Vegeu la recepta d'aquest plat a www.papersdevi.cat

*Sant Llorenç Savall, 2003.
5 víctimes mortals.*

EN UN INCENDI, NO NOMÉS PERDEM UN BOSC.

En els darrers 15 anys els incendis han cremat unes 65.000 hectàrees a Catalunya, amb un balanç de milers de persones evacuades, nombrosos danys materials i econòmics, desenes de persones ferides i fins i tot víctimes mortals. Evitar-ho és responsabilitat de tothom.

El foc ens toca de prop.

#NoNomésBosc

CELLER CAN RODA



UN
CELLER
DOS
VINS
TRES
VARIETATS
DE RAÏM
MOLTES
IL·LUSIONS



CELLER
CAN
RODA
SANTA
MARIA
DE
MARTORELLES
08107
T 93 579 44 48

ALELLA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

“La pansa blanca és una gran amant de la bombolla”



Un moment del tast, que va tenir lloc a la vermuteria Ca l'Estrany d'Alella.

Convoquem una tria de sommeliers i periodistes per compartir panel de tast de vins escumosos elaborats amb pansa blanca

TEXT: RUTH TROYANO / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS

“Hem tastat sis escumosos molt diferents. Estic convençut que fa cinc o sis anys tots haurien tingut un perfil més semblant”, afirma el sommelier Aleix Garcia, copropietari del restaurant Vinòmic, a la Garriga. El periodista i escriptor Isaac Fernández Sanvisens constata: “Hi ha una recerca clara de la tipicitat. En el tast es percep que no és la diferència per la diferència.” I ho resumeix bé la sommelier i CEO d'Umami Barcelona Victòria Álvarez: “El d'ara és un moment molt interessant. Cada parcel·la, cada territori, té la seva història i es reivindica positi-

vament l'originalitat. Amb un tast com el d'avui es torna a demostrar que l'escumós no s'arronsa amb la gastronomia, des de l'inici fins al final. La bombolla funciona dins i fora del cava. I la pansa blanca és una gran amant de la bombolla.” El sommelier Pau López, fundador i soci d'Umami, és el quart membre del panel de tast que Papers de vi ha convocat un dilluns al matí de principi de juliol a Ca l'Estrany, a Alella. El vermut dona pas a un tast professional de caves i escumosos DO Alella elaborats amb la varietat autòctona de la pansa blanca.

Són les deu del matí i la vermuteria ja té la persiana alçada per rebre els professionals convocats.

La conversa tracta al principi sobre l'espai, acollidor, mentre s'espera completar el quòrum. Els forasters descobreixen que a Alella els patis interiors són *eixides* i els exteriors, *pàtics*. "A Ca l'Estrany optem decididament pels vins de la DO Alella, no en tenim de cap altra regió. Al principi els clients dubtaven de la qualitat dels vins d'aquí i en demanaven de fora. Però ara

Els sommeliers participants són els encarregats de triar l'ordre en que es tastaran els vins

ja els van coneixent i demanen per la marca", explica amb orgull Xavi Estrany, el propietari, sabent que la responsabilitat en el consum de vins de proximitat està en cadascun de nosaltres.

Quan ja hi és tothom comença el tast. El periodista Òscar Pallarès –redactor en cap de *Papers de vi*– proposa consensuar entre tots els assistents l'ordre de les sis referències seleccionades per al tast i demana que per preservar el factor sorpresa i el valor del paper, ningú no en comparteixi imatges a les xarxes socials. El tast seguirà aquest ordre en un to amable i desenfadat, amb pocs silencis i comentaris coincidents entre els quatre professionals, com també amb els matisos de qualitat i coneixement de la regió de vins de Pallarès: Serralada de Marina



Dos caves, tres DO Alella i un vi sense DO configuren l'oferta d'escumosos 100% pansa blanca del nostre territori.

2014 100% Pansa Blanca del celler Altrabanda (DO Alella), AA Bruant 2014 d'Alta Alella (DO Cava), Gran Minguet de Masia Can Roda 2013 (DO Alella), Marfil Escumós Blanc Brut Nature 2010 d'Alella Vinícola (DO Alella), Mas Pellisser Groc d'Oriol Artigas 2015 (sense DO) i Titiana Pansa Blanca 2012 de Parxet (DO Cava). La Vinografia dels Alella, del juny del 2016, farà a tots de guia per identificar els vins seleccionats i emmarcar-los en el conjunt de producció dins i fora de la DO.

Serralada de Marina 2014 100% Pansa Blanca del celler Altrabanda (DO Alella) obre el tast. La sommelier Victòria Álvarez en diu convençuda: "S'hi destaquen en nas les notes salines més que no el raïm, les aromes de les peretes de Sant Joan també hi són evidents." Isaac Fernández Sanvisens afegeix: "S'hi endevina un accent cítric, de pell de llimona." Es comenta que té una "acidesa agressiva" i Pau López hi

intervé: "És el primer del tast, cal agafar el to. És cert que té un punt d'amargor i és interessant, fa ganes de continuar tastant." L'acompanya Fernández Sanvisens amb el matís de "refrescant" i la descripció en boca l'aporta Victòria Álvarez: "Cruixent i divertit. En nas no t'esperes el que trobaràs en boca. M'ha impressionat el tap i el control del carbònic." El suro entra en escena i Isaac Fernández Sanvisens remata: "Té dos discs. És diversió al màxim." A tall de resum queda clar que és un tast de bombolla fina, acidesa forta i fruita cruixent i present a la boca. Quan es pensa en públics, la CEO d'Umami Barcelona ho té clar: "És un escumós per a joves, divertit." Òscar Pallarès adverteix que l'elaborador és un visionari.

AA Bruant 2015 d'Alta Alella (DO Cava) és un cava natural de raïm ecològic que s'emmarca en el projecte innovador del Celler de les Aus. "Va amb grapa", adverteix Òscar Pallarès mentre destapa l'ampolla i recorda al panel de tast que Bruant va ser el primer cava sense sulfurós. Al començament es va dir Nu, després Bruel i ara Bruant, en homenatge als ocells d'aquesta espècie que sobrevolen les vinyes de la Serralada de Marina, de pit i ventre de color castany amb antifaç groc verdós. "El vam fer perquè sabíem que no era impossible", diu Josep Maria Pujol-Busquets. Agafa

la iniciativa novament la sommelier Victòria Álvarez: "Mel, fruita molt evident. És un cava molt delicat, d'entrada directa i elegant, amb balsàmics, salinitat i fons aromàtic al final." Pau López i Isaac Fernández Sanvisens coincideixen a ressaltar-ne l'acidesa marcada. López diu, gratament sorprès: "El nas és un vici, t'estaries olorant-lo moltes hores..." Fernández Sanvisens l'acompanya: "És molt ample, té volum." Queda clar que hi ha un nas captivador. El sommelier Aleix Garcia hi intervé decidit: "Hi ha caramel i mel, vainilla, records de brioixeria. És l'essència del cava de pansa blanca."

Gran Minguet de Masia Can Roda 2013 (DO Alella). Òscar Pallarès situa al panel de tast: "Minguet era l'avi de la família." Mentrestant, Ca l'Estrany participa en el servei d'aquesta ronda. Pallarès també en farà fotografies: l'ambient és distès i, mentre els professionals tasten i comenten, la càmera dispara. Els sommeliers es fixen en l'etiquetatge i assenyalen els divuit mesos mínims de cria del Gran Minguet. "Té un nas més tímida", s'avança a afirmar la sommelier Victòria Álvarez, en comparació amb l'anterior vi. El periodista Fernández Sanvisens comenta que "després de reivindicar-se la bombolla primer, queden les notes de brioixeria i pastisseria més agradables". El carbònic és inquiet i voluminós; l'acidesa, equilibrada. És un vi



de criança amb lies “present i voluminos”, comenta el panell. La sommelier Victòria Álvarez afegeix: “La camamilla passa per davant de la fruita.” “Deu ser l'autòlisi dels llevats”, afegeix Aleix Garcia. Ambdós pregunten per com s'elabora i s'interessen per la finca i pel procés d'elaboració. Abans, es significarà el seu toc salí. Pallarès respon als sommeliers: “A Santa Maria de Martorelles, al Vallès, hi ha més argila que a aquest cantó de la serralada de Marina on els sòls són eminentment de sauló.”

Ningú no pregunta en obert ni comenta el calendari de la lluna. Ho miro quan s'acaba el tast a mode de curiositat per contrastar impressions i el 3 de juliol a primera hora del matí és dia flor. Afavoreix el tast de vins aromàtics, delicats i florals. Són, amb tot, els dies més neutres per indicar sabors. Qui hi confïi, té més elements indicatius per seguir el tast.

Marfil Escumós Blanc Brut Nature 2010 d'Alella Vinícola (DO Alella). En Xavi serveix aquesta ronda que impressiona tothom ja abans de començar. L'anyada parla per si sola. Quaranta-vuit mesos de criança fan pressuposar que hi haurà quelcom de diferent a la copa. Pau López la clava: “Hi ha notes de gingebre.” Victòria Álvarez: “En boca és bosc, és mediterrani. I en nas és l'expressió de la tarongina xinesa, molt perfumat, amb molta flor, més que fruita.” Aleix Garcia té clar que “és un altre registre, molt aromàtic, amb una bombolla marcada també”. “Té un cos ample”, diu Fernández Sanvisens. No hi havia entrat encara la derivada gastronò-

mica, l'harmonia amb el plat, però el redactor de *Papers de vi* la hi introdueix: “Sóc bèstia, ho sé, però ho lligaria amb seitons i maduixes silvestres, tarongines, amb fumats, amb moixama. Amb amanits de vinagre, tomàquets confitats...” Se'ls fa la boca aigua i Ca l'Estrany en pren nota.

Mas Pellisser Groc 2015 d'Oriol Artigas (sense DO) és un aliment que el vinyater “només ha llançat en aquesta edició”, matisa Óscar Pallarès. Els vins d'Oriol Artigas són vins d'un jove –però experimentat– viticultor que reivindica les finques, la vinya vella i l'autenticitat. L'Aleix s'avança a les apreciacions de la Victòria, en aquesta ronda, i diu amb convenciment: “És com ell, indígena.” La CEO d'Umami intervé en segon lloc: “La cosa més important és la coherència.” Fernández Sanvisens entra en l'anàlisi organolèptica: “Formatges, fongs... en boca també percebo mel.” L'Aleix continua gaudint del tast i aprofundeix en la descripció: “La bombolla hi queda molt ben integrada

“Les descripcions del Bruant se succeeixen, potser és el vi més descrit de tots”

com el Bruant, té un punt picant i les notes aromàtiques són de formatge d'ovella.” Les descripcions se succeeixen, potser és el vi més descrit de tots. Victòria Álvarez parla de l'accent “salí, records d'anxova, *penicilium...*”, i el seu company,

el sommelier Pau López, ho rebla: “En boca és complex, les aromes herbàcies són infinites i, més que notes herbàcies, són d'infusions.” També hi apareixen el codony com a descriptor i la cirereta de bosc. El panel de tast coincideix a assenyalar que no és un escumós per a tothom: “S'ha de saber a qui donar-lo a tastar.” “Hi ha notes de fruita blanca com la pera”, diu l'Aleix. L'Isaac pensa que és una manera de vinificar que recupera els orígens de l'elaboració del vi.

Titiana Pansa Blanca 2012 de Parxet (DO Cava). L'últim cava del repertori de tast entra en escena amb la conversa del penúltim a mig acabar. Hi ha concordança entre les opinions de sommeliers i periodistes malgrat que l'estil més lliure i natural d'Oriol Artigas, no el comparteix tothom. Per començar la darrera ronda de tast, Óscar Pallarès adverteix que és un cava elaborat amb raïm d'Alella, com tots els Titiana, i que Parxet ha expressat la idea que els Titiana passin a ser DO Alella un dia. Fet l'aclariment, el panel coincideix a destacar que Titiana és allò que se n'espera, un perfil més clàssic, més convencional, amb un punt de dolçor del brut marcat, però que fa salivar i és voluminos. Pau López en descriu el nas com a “molt agradable” i Victòria Álvarez hi afegeix: “És molt gastronòmic, tant com el Bruant, però amb un perfil molt diferent.”

“La pansa blanca demostra que és una gran varietat i que pot amb tot. Els elaboradors tenen un ampli registre d'elaboracions per sorprendre”, diu la CEO d'Umami. I afegeix: “Es manté digna i cada elaboració



Isaac Fernández



Victòria Álvarez



Pau López



Aleix Garcia




GARDEN ARENAS
www.gardenarenas.com
info@gardenarenas.com
 RIERA FOSCA, 11-29 - 08328 ALELLA (BARCELONA)
 TEL.93 555 12 43 - FAX.93 540 17 07



porta a l'essència de la varietat. El que més m'agrada és el fons mediterrani, aquest mar, la salinitat que s'endevina sota les bombolles, amb un punt d'amargor que fa divertida la pansa blanca." Assenteixen els altres tres membres del panel de tast i confirmen que no és una varietat gens plana, que amaga tensió i força també quan hi ha bombolla.

L'exigència del panel els porta a realitzar una segona ronda de tast, per bé que han anat tornant a les copes mentre fluïa la conversa. La segona anàlisi permetrà identificar públics per a cada vi i corregir primeres impressions poc precises per la promptitud del tast. El cava també necessita temps.

Serralada de Marina 2014 és confirma com un escumós pensat per a públic més jove. Servit ben fresc, té records mariners. Ca l'Estrany entra en la conversa i diu que "sempre ha tingut bona sortida entre els clients". Bruant 2015 és fruita, subtils, elegància, pastís de poma i fins i tot amb independència de la temperatura. Els professionals remarquen que és "extraordinari". Gran Minguet 2013 té cremositat i presència en boca. "És voluminós i va perfecte per a menjars consistents". La seva complexitat - fruita de pinyol madura, fruits secs torrats i brioixeria - demana harmonitzar amb la cuina gustosa del xup-xup.

Marfil Escumós Blanc 2010 d'Alella Vinícola és probablement l'aliment del repertori que més ha sorprès. "És molt especial, té el nas estrany i pots jugar-hi molt, no hi ha referents per comparar. Hi ha notes de pols de pedra tallada,



de pi, de resina. És molt diferent. És agradable en el sentit íntim de la paraula", són els comentaris que comparteix el panel de tast. Hi ha entusiasme en aquesta segona ronda.

Quant al Mas Pellisser Groc 2015, el grup adverteix: "Es manté rebel, la bombolla present i ben integrada. És un exemple de vi natural ben fet."

Abans de donar per enllestida la feina, els tastadors decideixen fer una segona ronda

El repàs acaba amb l'ordre de la primera ronda i el Titiana, que havia despertat passions pel seu classicisme i convencionalisme, suma ara més consideracions: "Ens dona massa co-

ses. Hi ha flors, fruita madura, brioixeria, complexitat... Amb un pèl més de fred tindria més bona entrada, perquè sinó pot ser un punt pesant."

Els vins de la DO Alella reivindiquen la suma de tradició i modernitat, passat i futur, ciutat, mar i muntanya. El tast d'escumosos d'Alella a Ca l'Estrany demostra la polivalència d'una varietat que s'estén per la vall de Rials i la Serralada Litoral amb l'orgull d'haver estat el vi de Barcelona i amb la intenció de tornar-ho a ser amb estils d'elaboració tan diversos com enològicament i filosòficament sigui possible, però amb tota la cura, precisió i voluntat per davant. Abans del comiat i de la sorpresa gastronòmica, Òscar Pallarès expressa la voluntat que els cellers decideixin, cada cop més, mantenir el patrimoni genètic de la DO Alella, de reempeltar pansa blanca i no comprar clons de xarel·lo a viveristes del Penedès." És un matís important que apuntala

el relleu d'una varietat autòctona en un territori petit, però sofert, agraït, acaronat pel Mediterrani i massa sovint oblidat.

A Ca l'Estrany saben que després d'un tast professional, mentre continua la conversa impertorbable, ningú no pot passar gana. De manera que el propietari, Xavi Estrany, prepara un combinat de xips gruixudes amb seitons, olives farcides i *Salsalella*, una moixama amb ametlles salades i unes olives trencades. El serveix amb la seva companya de feina Maria Itarte -de qui diu que és una "peça clau en el projecte". Els professionals que han estat convocats al tast d'escumosos de pansa blanca es quedarien a fer el vermut a l'eixida, però la feina els espera. Temps de fer un mos, agrair la invitació, celebrar el tast i adéu-siau. Ja han tocat les dotze del migdia, aquest dilluns de principi de juliol, i els compromisos continuen. ●

ORÍGENS ORÍGENS

és el fruit d'una llarga tradició familiar



El vi de Badalona. Carretera de Canyet, 73 - 08916 Badalona - Tel. 93 395 12 66

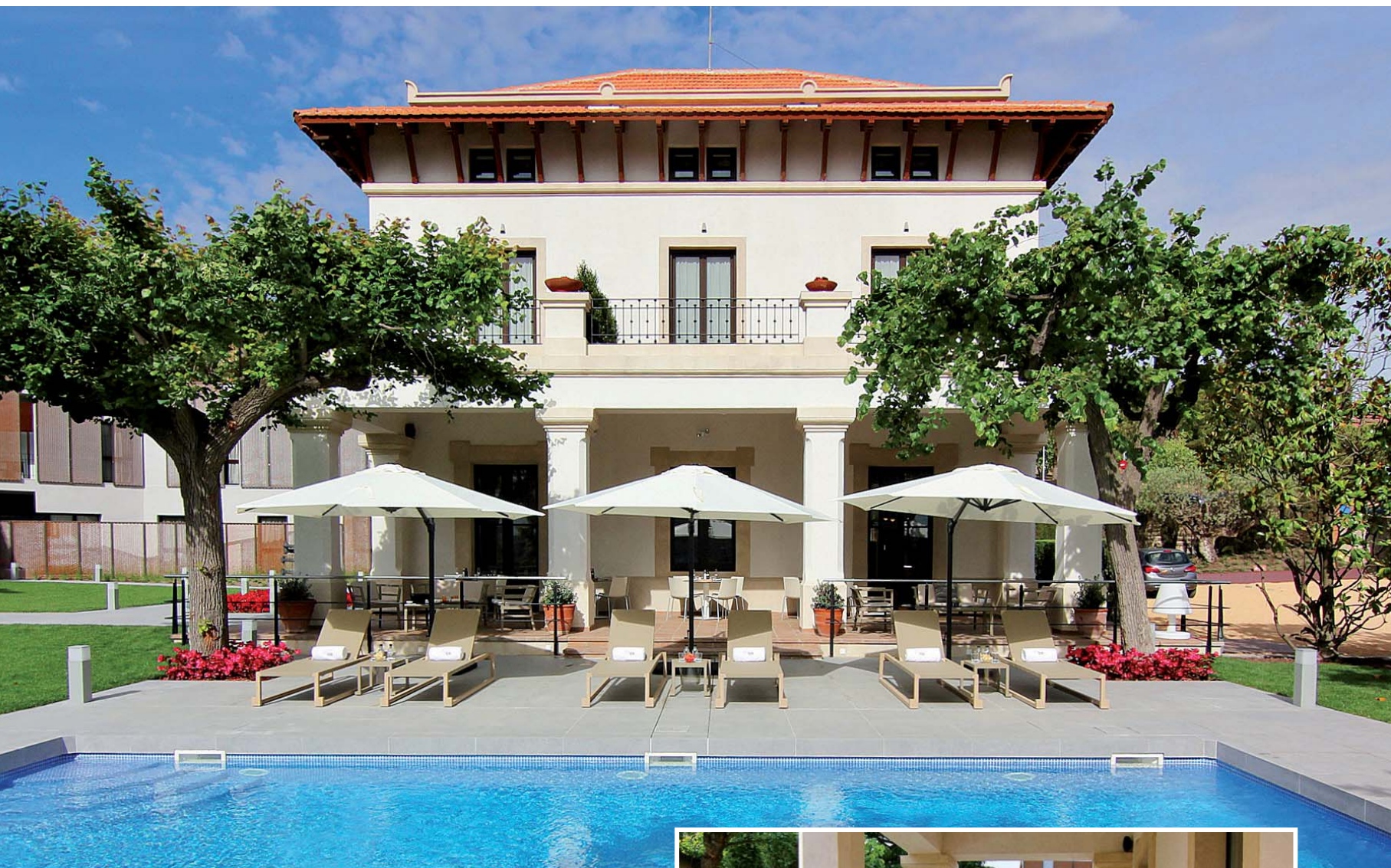


Hotel Arrey-Alella

**** BARCELONA

CARRER CHARLES RIVEL, 6
08328 - ALELLA, BARCELONA
TELÈFON: 937 37 97 87
RECEPCION@HOTELARREYALELLA.COM

WWW.HOTELARREYALELLA.COM



JA HAS TASTAT LA NOSTRA CUINA?



L'ESTIU JA ÉS AQUÍ.
VINE A PROVAR LA NOSTRA TERRASSA!



Roura

Aprecieu la diferència



Al bell mig de la Vall de Rials



Oficines: Felip II, 143 · Barcelona
Tel 93 352 74 56

Celler: Vall de Rials, s/n · Apartat de correus 451 · Alella
Tel. 93 540 31 48

www.roura.es

El xampany d'Antoni Bruy i Planas



Abans de la guerra hi va haver una petita producció de xampany a la masia Can Tito Serra d'Alella.

TEXT: RAMON RUIZ BRUY

Aquest article només té la pretensió de presentar un testimoni curiós d'un elaborador de vi escumós, xampany a la seva època, a Alella durant les dècades anteriors a la Guerra Civil.

Segons els historiadors, el xampany es va introduir a Catalunya al final del segle XVIII. Un dels productors pioners va ser Agustí Vilaret, fundador de les caves Montferrant a Blanes.

Per l'*Anuario Riera* del 1935 sabem que les primeres dècades del segle XX es produïa cava en moltes poblacions de Catalunya. N'esmentarem els productors més propers a l'actual DO Alella: a Blanes, Fortuny Hnos. amb la marca Montferrant, que continuava el negoci ja mencionat; a Tordera, Llorens y Ros de

Ramiro Esteve; a Arenys de Mar, el cavista Salvador Grau; al Masnou, Josep Garcia, *Champ Sors*, a qui hem dedicat articles als núms. 25 i 26 d'aquesta revista; a Badalona, José Oliana; a Granollers, Fco. Ventura, i a Santa Eulàlia de Ronçana, Alberto Rosas. No en citarem els noms, però a la publicació consten quatre productors de Barcelona i tres més de l'Hospitalet.

En aquest anuari no es relacionen les Caves Parxet de Tiana, però a les seves ampolles i logotips podem llegir: "Des del 1920." Es té coneixement que la Sociedad Bosch y Fuster, de Badalona, també va produir xampany. El cognom Bosch representava els germans Josep i Vicenç Bosch, productors així mateix del cèlebre Anís del Mono.

En aquest context, mercès a la carta que reproduïm

en podem documentar un petit productor alellenc: Antoni Bruy i Planas. Aquest personatge era el masover de Can Tito Serra, masia pertanyent al Marquesat de Barberà i la Manresana. La principal producció d'aquesta casa eren els vins, distribuïts pels mateixos productors per fondes i cases de menjar de Barcelona.

Per la memòria de Sibilla Rapiort, vídua de Ramon Bruy Puig, fill de l'Antoni Bruy a qui ens referim, hem pogut saber que aquest últim va començar la producció de xampany per prescripció mèdica. Segons Rapiort, el metge li va recomanar que prengués xampany, en comptes de vi, perquè li aniria més bé per al seu estómac delicat. Així que Antoni Bruy va començar l'elaboració de xampany d'una manera autodidacta, amb

l'ajuda de manuals i demanant consell a altres productors.

El document que reproduïm és una carta adreçada al viticultor alellenc d'un paísà que regentava un negoci d'ultramarins a Sagua la Grande, a l'illa de Cuba, i es mostrava molt interessat a poder vendre el xampany d'Antoni Bruy al seu establiment.

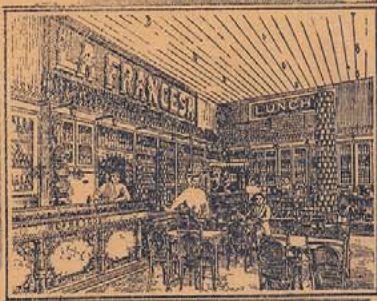
Si hem de fer cas de l'opinió manifestada a la carta haurem de concloure que el xampany de Can Tito Serra era un producte força reeixit, "*pues a mi entender tan bueno como el de la viuda Clicud*" [sic].

Can Tito Serra va ser requisada durant la guerra i quan es va acabar el conflicte ja no s'hi va reprendre la producció de cava. A la part posterior de la masia hi ha les coves excavades al sauló on s'elaboraven els escumosos. ●

TERRITORI PANSA BLANCA

630 905 083 • ORIOLARTIGAS@GMAIL.COM





YRIBILLO BANCHEZ - P.R. 292 - HABANA

LA FRANCESA DE Antonio Arisa

CONFITERIA, HELADERIA,
LUNCH y REFRESCOS

MARTI NUM. 26

Sagua la Grande, 5 de Febrero de 1920.

SR.

Antonio Bruy.

A L E L L A.

Muy Sr. mio y amigo.

Celebrando que al recibo de las presentes lineas gocen de la mas completa salud en compa^{nia} de su Esposa e hijos la nuestra por el presente bien.

A Nuestra llegada a ~~la~~ CUBA asesinamos ~~las~~ dos Botellas de Champagne que me lleve y escuso decirte lo bueno que a Llegado pues a mi entender lo allo tan bueno como el de la Vda. Clicut, tengo deseos de saber que tal va la nueva industria, pues mis deseos son ya poder tener alguna existencia en mi almacen para poderte acer la propaganda que te juro que si es como el que yo me lleve no costara nada el acreditarlo, yo supongo que a la vuelta de esta ya me podras fijar precio lo mismo en botellas que en 1/2 botellas en seco y dulce pues tengo muchos deseos de que antes de que yo regrese a esta pues dejar esta marca de Champagne acreditada,

Sin mas a que referirme estu amigo que desea muchas prosperidades en la nueva empresa.

Antonio Arisa

CATALUNYA

PAÍS DE GRANS VINS



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi



Marfil,
els vins de Barcelona

QUALITAT I ORIGEN
ELABORATS AMB PASSIÓ

MARFIL
MAYLA

IVORI
Vallmora



Ubaldo Puche

Companyia d' Alella

TEXT: SIGRID GUILLEM / FOTO: ÒSCAR PALLARÉS

"Avui es ven més producte català perquè es fa més qualitat"

Parlem amb Ubaldo Puche de la Companyia d' Alella, una botiga de vins i taverna que va néixer en un espai recuperat amb empremta històrica i que amb els anys ha passat a formar part del teixit social i de la identitat del municipi maresmenc



El veig venir amb aquell posat seu absret i poc expressiu, concentrat en la feina. Ens adonem que no ens hem acabat d'entendre en l'hora de trobada, però hi restem importància. Em somriu, intercanviem expressions d'entesa. De seguida desfà el tarannà seriós que hom li coneix. A mesura que parlem hi reconec una persona amb sentit de l'humor, humil i honesta, de dir les coses tal com les pensa i pel seu nom: de manera reflexiva i sense embuts. És proper, parla amb confiança i seguretat, de manera directa. Pragmàtic i treballador de mena, ha après sobre l'experiència del dia a dia. Ubaldo Puche (el Masnou, maig del 1962) dirigeix des del 2006 l'emblemàtica Companyia d'Alella, una botiga de vins i taverna al centre del municipi maresmenc. Oberta fa més de trenta anys en una antiga fàbrica de telers amb dos amics, Lluís Perucho i Jordi Sierras, l'establiment és avui un espai integrat a la identitat d'Alella, i forma part del teixit social i comercial del poble.

La Companyia d'Alella –"la Compa" per a molts– teixeix la seva història particular en un espai que va néixer el 1902 com a Fàbrica de Teixits de Cotó i Articles de Folreria Josep Brutau. Popularment coneguda com Can Punito, va resistir la guerra, però no la crisi del sector tèxtil, i va tancar el 1970. On abans s'agrupaven telers avui hi ha lineals d'ampolles de vins en quantitat, protegides per un conjunt de bótes disposades en filera que fan una doble funció: la de conservar vi que es ven a granel i la divisòria, per separar la botiga de la zona de consum.

"A mitjan anys 1980 treballava a l'oficina de correus d'Alella amb en Lluís Perucho i en Jordi Sierras. Els pares d'en Jordi tenien una ferreteria al Masnou i els d'en Lluís aquesta finca, Can Brutau, que llavors era buida. I vam pensar a muntar-hi alguna cosa junts." Aquest va ser l'origen de tot, m'explica l'Ubaldo. Tres joves a la vintena inquietos, un any de trobades, de pensar en comú idees de negoci viables i finalment la solució sorgia de manera inesperada i del carrer. "Llavors Alella era una altra Alella: els caps de setmana això eren rius de gent que hi venien

a comprar vi i a passar el dia. Hi havia cues al Duran –restaurant–, veies gent amb garrafes de vi... D'això fa trenta anys. Ara també hi ha gent, però no com llavors", quan hi havia també nombrosos establiments locals de venda de vi a granel avui desapareguts, com ara Can Benet de les Tartanes. També, i encara avui, hi havia el celler Jordana i el Xarel·lo.

I així va ser com es van adonar que el negoci estava en el vi: "Vam decidir fer una botiga i taverna en un únic espai. Vam condicionar l'espai nosaltres mateix. El primer dia que vam obrir vam fer seixanta mil pessetes! Ara no m'atreviria a obrir una botiga com llavors, amb pocs vins...", recorda.

L'Ubaldo m'explica que la venda de vi a granel ha estat el negoci principal: "És el que ens ha fet bullir l'olla i hem aconseguit ser-ne una botiga especialitzada, amb vins de moltes varietats" m'indica: "Però vam decidir tenir de tot i especialitzar-nos en els vins en ampolla; en vins, caves i licors."

"He aconseguit el que buscàvem: que vingui la gent a consumir vi"

"Hi ha dos tipus de vins, els que vens i els que et compren"

Estant en un territori vitivinícola, també han optat des de sempre per la DO Alella i els seus vins, i aquests "tenen tant d'espai com el dedicat a tots els vins catalans o el de tots els vins espanyols", comenta. Així, la botiga es distribueix en internacionals i espanyols, catalans, caves i escumosos i els de la DO Alella.

L'Ubaldo ha après de manera autodidacta: "A còpia d'anar llegint i tastant, que a mi m'encanta." El criteri personal ha estat el que ha marcat la política de compra del negoci, comenta. I una combinació encertada de lògica comercial, intuïció i honestedat, hi afegiria jo. "No compro sense abans

tastar el vi. Un vi no serà més o menys bo perquè a mi m'agradi molt o poc, però si no confio en el producte, no el recomanaré. Tot i així, també dónes entrada a vins perquè te'ls demanen o perquè han rebut molt bona crítica i saps que es vendran, com una bona puntuació Parker", afegeix: "Vigilo molt les compres. Si entro producte nou més car en compro primer una caixa i miro com funciona. Si funciona, després en compraré més."

"Hi ha dos tipus de vins, els que vens i els que et compren o demanen, els fixos. Els que vens són els que recomanes perquè són desconeguts o sense una marca feta, però hi confies; o que vens perquè l'etiqueta és molt atractiva i ven per si sola." Perquè, tot i que diu que el client demana molt consell i que se li recomanin coses, "sempre hi ha qui és marquista i es fixa molt en l'etiquetatge de l'ampolla". També "n'hi ha a qui els agrada tastar coses diferents, però és un sector minoritari". "Des de sempre intentem que el client s'emporti el que ha vingut a buscar", resumeix.

Després de tants anys de cara al client s'ha guanyat una parròquia fixa i s'ha fet un lloc en la vida de la gent del poble –m'atreveixo a dir–, fins i tot de fora. Qui més qui menys ha anat a la Companyia d'Alella a comprar i a fer un vermut el diumenge o a prendre uns quants vins, i a sopar qualsevol altre dia, amb la colla, amb la parella o sol: sempre s'hi presta. "Em sorprèn que sempre tinguem clientela nova. Estrangers que han viscut a Alella i al cap d'un temps, d'anys fins i tot, hi tornen de vacances i passen per Alella i et vénen a veure. N'hi ha que vénen expressament. Fa molta il·lusió", em comenta l'Ubaldo amb ulls brillants.

En aquests anys la Companyia d'Alella ha guanyat en oferta de vins i la taverna s'ha anat adaptant al mercat. "Inicialment, entre els anys 1987 i 1993, obríem a la nit. Era un no viure. A les onze deixàvem de servir menjar. I aplicàvem una tarifa nocturna, apujant un 50% el preu de les begudes. Llavors es consumia més alcohol que ara. Els caps de setmana sobretot treballava més hores que hores tenia el dia: hi arribava cap a les nou del matí i en sortia entre les tres i les quatre de la matinada."

"Sempre ens hem preocupat per donar la màxima relació qualitat-preu, per això tinc proveïdors diferents per als embotits i productes que servim. Servim qualitat a preus raonables, i el client ens ho reconeix. El 2006 vam comprar una nevera de vins per poder servir-ne de marca a copes i a una temperatura adequada. I avui ja servim més vins a copes que abans. He aconseguit el que buscàvem: que vingui la gent a consumir vi. Parelles, amics... Tenim clients de vint anys a seixanta i l'ambient és agradable. A la taverna sempre anem a més, la botiga costa més."

Quant al sector en general, "ja fa uns quants anys que han pujat les vendes i ara es ven més qualitat que abans". "Es fan vins bons i Catalunya ha viscut un canvi increïble. Avui ens faltaria paper per escriure tots els vins que ens agraden. Es ven més producte català perquè es fa més qualitat. També es venen una mica més els rosats, es comencen a posar de moda."

I en aquest canvi, en destaca dos factors: l'oferta i l'economia. "Anys enrere per trobar un vi determinat havies d'anar a una botiga especialitzada –o a una bodega, com en dèiem– perquè als súpers, tant els de barri com els de grans superfícies, tenien poca oferta, de grans marques comercials. Ara els supermercats tenen lineals amb una gamma molt àmplia de vins i ben presentada, que dona també comoditat al client. I això ens fa mal, ens obliga a posar-nos les piles i fa temps que penso com."

"Després hi ha la qüestió econòmica. Abans la gent feia el vermut i comprava a la botiga. Ara han de triar: fan vermut o compren vi per a tota la setmana o una ampolla per al diumenge. I trien més per el vermut. També molta clientela de classe mitjana ha desaparegut."

Ell, que s'estima la seva feina i és bon consumidor de vi, en pren a tots els àpats. Li agraden sobretot els negres i els blancs, especialment els de criança en mares. "Busco que els vins em diguin moltes coses i que ho facin de manera elegant. Quan algú em demana 'dóna'm un vi que passi bé' penso que no li agrada el vi, amb tots els respectes", em diu somrient. ●



Platja del Varador a Mataró. JOSEP CANO, DIPUTACIÓ DE BARCELONA



Roca Grossa a Calella (Maresme). GONZALO SANGUINETTI, DIPUTACIÓ DE BARCELONA

Les platges de la demarcació de Barcelona comencen la temporada amb un **8,4 DE VALORACIÓ A INTERNET**

► La Diputació de Barcelona aposta pel big data on-line per millorar la competitivitat de les platges de la demarcació

► La corporació aporta als municipis del litoral barceloní 840.000€ per garantir la seguretat i la salubritat de les platges

■ Redacció.

La Diputació de Barcelona ha dut a terme l'innovador Estudi de reputació online de les platges de la demarcació de Barcelona 2016, que reflecteix amb l'Índex de 8,47 sobre 10 l'elevada satisfacció respecte a "l'experiència platja". Els usuaris on-line han posat un notable alt a les platges dels municipis del litoral barceloní, que com cada any reben el suport de la Diputació per garantir-ne la seguretat i la salubritat. Aquest 2017, la corporació ha destinat 830.000 per a aquest suport, dins la campanya "Cuida les platges i Cuida't tu".

La bona valoració de les platges segons aquest estudi del Laboratori de Turisme de la Diputació, realitzat dins de l'àrea d'innovació en intel·ligència turística per a la millora de la competitivitat de les destinacions de la costa, es dona a la major part del territori, tant entre turistes es-

trangers com entre visitants locals, i és menys elevada, tot i ser positiva, la puntuació emesa pel turista de la resta de l'Estat, molt especialment a la ciutat de Barcelona.

S'han analitzat més 270.000 continguts generats pels turistes i visitants en relació a més de 120 platges de 26 destinacions, i que han estat compartides pels usuaris en plataformes de referència a Internet, tant xarxes socials genèriques com especialitzades en turisme.

La reputació de les platges de la Destinació Barcelona està molt distribuïda entre les diferents plataformes online analitzades, cosa que és interessant per multiplicar les opcions de captació de nous visitants, però que és també el principal desafiament per als gestors de les destinacions que vulguin realitzar un seguiment de la seva imatge a Internet.

Des d'un punt de vista qualitatiu, en general les

platges de l'entorn de Barcelona són comentades en termes de tranquil·litat i de qualitat de la sorra i de l'aigua.

Campanya de platges 2017 de la Diputació

Salut Pública de la Diputació dona suport, cada any, als municipis costaners de la demarcació -excepte a la ciutat de Barcelona- per garantir-hi el servei de salvament i socorrisme, per al lloguer i el manteniment del material sanitari i de les infraestructures de vigilància, salvament i socorrisme, i per a campanyes d'educació i informació relacionades amb la protecció i la promoció de la salut en les platges. Aquest any, s'han destinat 830.000 per a aquest suport.

A més, se'ls facilita retolació i banderoles per a la identificació dels llocs de socors; para-sols per als llocs de socors per a la protecció del personal de salva-

ment i socorrisme; polseres per identificar els infants i facilitar la seva trobada en cas de pèrdua, que es poden sol·licitar en els llocs de socors; i cartells informatius de l'estat de la mar i de la radiació ultraviolada, per a informació de les persones usuàries.

També s'ofereix material de sensibilització i educació sobre l'ús responsable d'aquests espais, com són el desplegable amb informació sobre mesures de protecció solar, de bany segur i de tractament per picada de medusa i el conte Els pirates de la platja que permet que els infants coneguin, de manera lúdica, els riscos que hi ha a la platja i els aprenguin a minimitzar.

Els ajuntaments ofereixen un servei de salvament i socorrisme durant la temporada de bany amb l'objectiu de prevenir accidents tant a la zona immediatament limítrofa a la sorra com a l'aigua.

Quin paper per a Cabrils a la DO Alella?

Quim Colomer reflexiona sobre el paper del municipi dins la Denominació d'Origen Alella

QUIM COLOMER

Exalcalde de Cabrils
Elaborador del vi Testuan



...amb una bona part de l'estiu al davant, a Cabrils ja es perfilen els prolegòmens de la trentena Mostra Gastronòmica, Comercial i d'Artesans.

Un esdeveniment consolidat que va néixer fa trenta anys i que ha definit un segell d'identitat de promoció econòmica en l'àmbit de la gastronomia local i comarcal, afegint-hi l'encertada aposta de, només, maridar l'oferta culinària dels mestres dels fogons dels restaurants participants amb vins i caves de la DO Alella que, per excel·lència i proximitat, és la DO de Barcelona.

És aquí, la importància i el paper cabdal que Cabrils té i ha tingut al llarg dels anys, mostra a mostra, en favor de la DO Alella, tot i pressions i intents per optar per vins i caves d'unes altres DO i ampliar-ne l'abast.

Aquesta implicació de Cabrils amb la DO Alella ha estat palesa perquè el poble ha cregut en la promoció dels productes locals, i en el cas

vinícola en els cellers i productors de la DO de la comarca. Una aposta sincera per la DO Alella que va ser i és ben clara des del començament amb la presència i la participació de gairebé tots els cellers i productors en el transcurs de totes les edicions.

Una DO petita que, els darrers anys, ha fet un canvi substancial i de qualitat en el món del vi. Canvi a l'hora d'elaborar els seus productes de manera tradicional amb maquinària i tecnologia moderna, amb un gran respecte per la natura i que s'ha manifestat en els reconeixements obtinguts els darrers anys per vins, caves, escumosos i dolços d'uns quants cellers de la DO, cosa que fa que la DO Alella tingui més presència a Catalunya i a tot el món.

Un dels canvis importants per a Cabrils, municipi com molts més de la comarca amb antiga tradició vitícola i per la mateixa DO Alella, ha estat el naixement de Testuan. Una iniciativa d'un grup d'amics de Cabrils apassionats per la vinya i elaboradors del vi blanc, 3 de Testuan, cosa que ha fet que Cabrils, de la mà de la DO Alella, sigui reconegut en el món vitivinícola i, de manera recíproca, la mateixa DO amplii l'oferta vinícola.

Salut i Testuan! ●



Les nostres vinyes de producció ecològica de pansa blanca, picapoll i garnatxa blanca, varietats autòctones de la DO Alella, estan exposades de manera continuada al foranell, el vent que, des del mar, puja fins la muntanya per ajudar a donar als nostres vins el caràcter que els defineix i que sorprendrà els vostres sentits.

Finca La Sentiu

08391 Tiana · Tel. 699 086 355 · celler@joaquimbattle.com

HOTELS



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



C/ Charles Rivel, 6 - Alella - Tel. 937 37 97 87
www.hotelarreyalella.com



Carrer Gran, 28 · Argentona
Tel. 93 707 40 78 · www.lafondadelcasal.cat



Sant Josep de Calassanç 10 · Alella
Tels. 93 540 77 73 · 93 555 28 84
www.cancabus.es



Av. Sant Mateu, 5-9 · Alella · Tel. 93 540 78 57
www.hotelportadalella.es



Rbla. Àngel Guimerà, 62 · Alella
Tel. 93 540 46 61 · www.alellavinicola.com

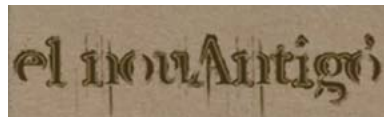


Riera Principal, 58-60 · Alella
Tel. 93 555 23 18

MENJAR PER EMPORTAR



Rbla. Àngel Guimerà, 23 · Alella
Tel. 93 555 97 68 · www.lacuina111.cat



Pl. Sant Jaume · Teià
Tel. 93 540 04 23



C/ Roger de Flor, 43 · El Masnou
Tel. 93 555 01 88 · www.restauranteorfila.es

FLEQUES I PASTISSERIES



Rbla. Àngel Guimerà, 40 · Alella
Tel. 93 555 68 67 · www.lapetitamallorquina.cat



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94



Avinguda de Can Galvany, 11 · Vallromanes
Tel. 93 572 95 91 · www.cangalvany.com

RESTAURANTS



Plaça de l'Església, 6 · Alella
Tel. 937 823 110 / 635 012 535



Port del Masnou, Local 69 · El Masnou
Tel. 93 555 81 18



Av. del Maresme, 21 · El Masnou
Tel. 93 540 92 66 · www.tresmacarrons.com

VINATERIES / ENOTEQUES



Passeig d'Antoni Borrell, 13 · Alella
Tel. 935 40 17 94 · labarraca.elsgarrofers.com



Riera Fosca, 28-30 · Alella
Tel. 93 540 03 41 · www.varietalis.com



Ps. Roman Fabra, 25 · El Masnou
Tel. 93 178 22 97 · www.elrebstdelsentits.es



Carrer del Mig, 30 · Alella · Tel. 93 681 57 26
Facebook i Instagram: calestranyaalella

Espai Di.Vi

ENOTECA - CELLER

Passeig Antoni Borrell, 1 · Alella
Tel. 93 555 28 84 · www.espaidivi.es



VINS J. CARRERAS, S.C.P.
La seva botiga del vi i el cava

Francesc Macià, 66-68 · Badalona
Tel. 93 387 16 96



Rbla. Àngel Guimerà, 60 · Alella
Tel. 93 180 66 78

món la cata

VINITECA CENTRAL DEL MARESME ARENYS DE MUNT

Ps. Can Jalpí s/n · Arenys de Munt
Tel. 93 793 75 09 · www.monlacata.com

Xarel·lo

Rbla. Àngel Guimerà, 30 · Alella
Tel. 93 555 21 41

Papers de vi

DO ALELLA · ENOTURISME · GASTRONOMIA · CULTURA

Fes efectiva la teva subscripció
a www.papersdevi.cat/subscripcio

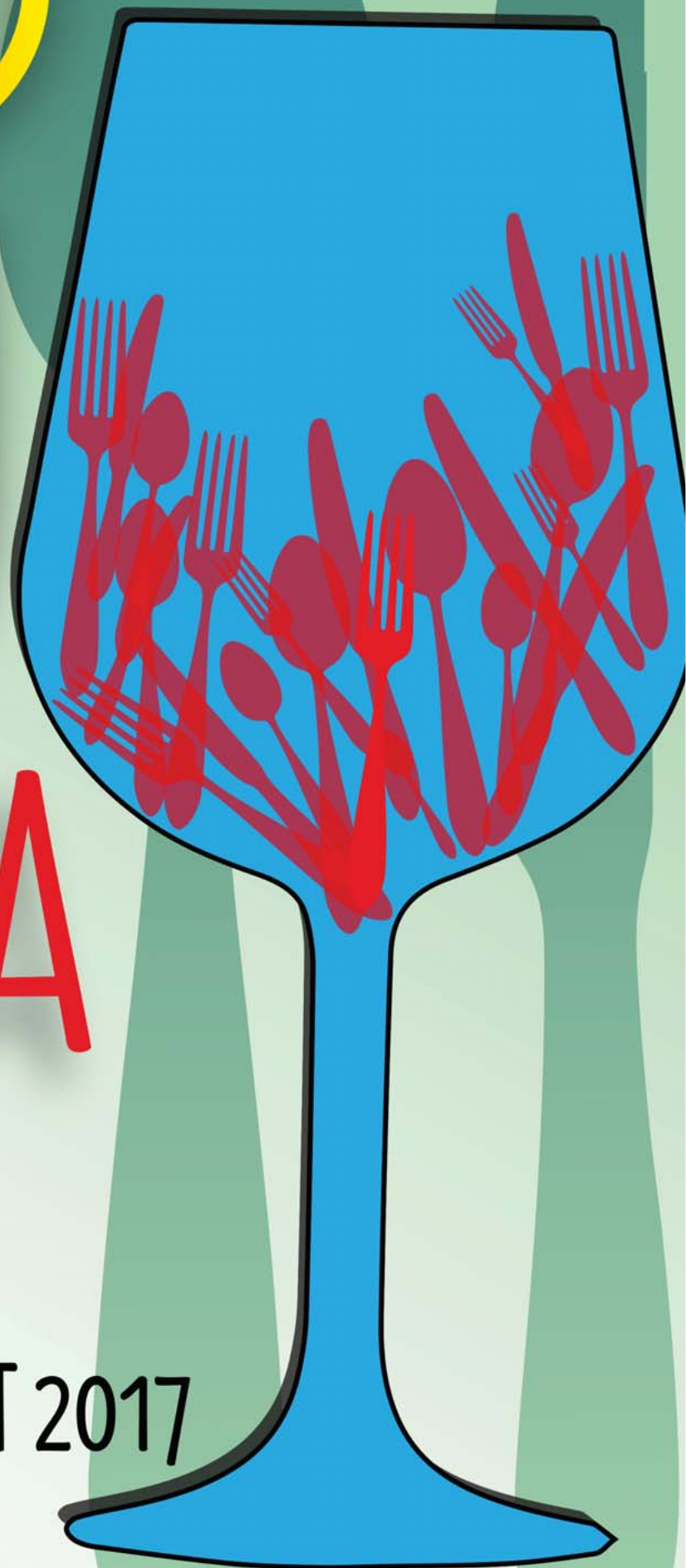
PROMOCIÓ VÀLIDA FINS
A EXHAURIR EXISTÈNCIES

**Subscriu-te
a Papers de vi
per 9€ i et regalem
una ampolla de
vi DO Alella!**

www.papersdevi.cat

facebook

twitter



MOSTRA CABRILS

18, 19, 20 i 21 D'AGOST 2017
A PARTIR DE LES 19:30h

Organitza:



Col·labora:



Diputació
Barcelona



Enoturisme
DO Alella

Patrocina:

